il direttore

Alberto Lupini

Identità come perno del turismo enogastronomico

Esperienza e terroir. Quando si parla di enogastronomia sono questi i termini che da tempo vengono spesso utilizzati per indicare quelli che dovrebbero essere i cardini di iniziative di successo. Peccato che il primo in sé non rappresenti in fondo nulla, perché ogni nostra azione di fatto è un'esperienza; mentre il secondo, nonostante il fascino che evoca la parola francese, è di difficile applicazione da noi, tanto che spesso lo si banalizza con un più riduttivo "territorio". Eppure, senza alcuna pretesa di fare lezioni, c'è forse un'espressione che in italiano oggi più che mai potrebbe essere utilizzata come discrimine fra ciò che è utile e ciò che non fa sistema: "identità". Legati a questo termine ce ne sono tanti altri che si collegano e danno valore a un modo di essere e di fare per quanto riguarda la filiera agroalimentare. Pensiamo solo a tradizione, cultura, usi, leggende e, soprattutto, agli uomini, con il loro lavoro e la loro creatività. Tutto ciò che in Italia, in ogni angolo del Paese, ci rende ricchi e interpreti di uno stile di vita che, a partire proprio dalla tavola, ci fa essere invidiati e imitati nel mondo.

L'identità è quello che distingue i popoli e proprio per questo va tutelata e valorizzata, senza farne un muro o uno scudo dietro cui nascondersi. Ciò che rende l'Italia diversa è fra l'altro una storia millenaria di contaminazioni e inclusioni che hanno arricchito secolo dopo secolo la nostra cultura e il nostro saper fare, anche per quanto riguarda il cibo e l'accoglienza. Evitando ogni rischio di pseudo-nazionalismi (o sovranismi, come si definiscono oggi) dobbiamo quindi fare dell'identità lo strumento per distinguerci e dare una vera anima alla nostra offerta di accoglienza, nonché il cardine di ogni iniziativa turistica, soprattutto di quelle a tema enogastronomico.

Da sempre Italia a Tavola è in prima linea su questo tema. A fine mese, ad Artimino, in occasione del Premio Italia a Tavola vi dedicheremo un convegno nazionale, presente anche il Ministro Gian Marco Centinaio. Che il tema sia di assoluta attualità può essere peraltro ben dimostrato dal dibattito svoltosi a Milano in occasione della presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques, dove da parte dei cuochi interpreti dell'alta Cucina italiana è venuta la precisa indicazione della necessità di recuperare le nostre tradizioni. Meglio una cotoletta alla milanese fatta bene e giustamente alleggerita che improbabili piatti di cui non si capisce quali siano gli ingredienti o come sono stati preparati. Meglio insomma una Cucina vera che non le troppe fughe in avanti che ci vengono troppo spesso proposte anche in televisione.

Ciò che distingue l'Italia dal resto del mondo è una storia millenaria che ha portato alla formazione di una tradizione gastronomica. Tradizione che oggi si cerca sempre più di tutelare attraverso il concetto di identità

Per i tuoi commenti cerca il codice 59630 su www.italiaatavola.net

In copertina

Trentacinque anni di storia non si improvvisano. Alla base deve esserci un'idea imprenditoriale forte e chiara, ma per portarla avanti servono visione, dedizione, passione. Un codice di condotta serio, attento, positivo

Sommario

Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Un concorso di cucina per "ragazzi speciali"

Il Contest Ragazzi Speciali rientra nell'impegno solidale della Fic volto a offrire anche a giovani con diverse forme di deficit la possibilità di integrarsi nel mondo del lavoro e, in particolare, della cucina

In questi ultimi anni molti passi si sono fatti nei confronti di coloro che sono colpiti da varie forme di "deficit", grazie al coraggio delle loro famiglie e alla sensibilizzazione sempre maggiore dell'opinione pubblica.

Fino a non molti anni fa l'idea più diffusa era che le persone con "problemi", di qualunque livello ed entità, sarebbero state per sempre dipendenti dai loro genitori e familiari, rimanendo degli eterni bambini ed emarginati dalla società. Questo modo di affrontare il problema poneva molte di queste persone, con "deficit" comportamentali o di sindromi limitative, a non inserirsi appieno nel normale tessuto sociale e nel mondo del lavoro.

Oggi la realtà è diversa: molte di queste persone già dalla tenera età vengono inserite, anche se con il sostegno di insegnanti di supporto, nelle ordinarie strutture scolastiche, condividendo i percorsi di usuale istruzione. Questo primo "step" aiuta l'adolescente a un adeguato sviluppo cognitivo, ne innalza il livello di autonomia e lo porta a conquistare una consapevolezza affettiva e sociale al di fuori dell'ambiente familiare.

Maggiore importanza riveste poi per l'individuo il ruolo della scuola secondaria. Essenziale è infatti mettersi alla prova nella realtà del lavoro attraverso strutture di istruzione professionale. È da questi presupposti che la Fic ha voluto dare il suo contributo attraverso il Dipartimento Solidarietà ed Emergenze organizzando per il secondo anno consecutivo nell'ambito dei Campionati della Cucina italiana il "Contest Ragazzi Speciali", un doppio concorso di cucina rivolto ad alunni degli Istituti professionali alberghieri con "programmazione differenziata".

La Fic ritiene infatti che i percorsi personali di integrazione debbano rappresentare un obiettivo primario dell'intero settore professionale per tutti quei ragazzi con bisogni speciali, contribuendo al superamento dei loro handicap vissuti. Riteniamo che un concorso di cucina, in una così bella cornice come quella dei Campionati, possa essere, anche "tra i fornelli", una idea di autonomia e un momento di integrazione per loro. Mi è bastato vedere i loro sorrisi estasiati e di soddisfazione dopo la loro gara per appagarmi e sollevarmi dalle mie fatiche per questa 4ª edizione dei Campionati della Cucina italiana di Rimini.

Rocco C. Pozzulo

Per i tuoi commenti cerca il codice 59539 su www.italiaatavola.net

Federico Anzellotti

Presidente nazionale Conpait

Quando far crescere la professione fa rima con tutela

Tra le sfide che attendono Conpait c'è il riconoscimento della figura professionale del pasticcere a livello internazionale. Abbiamo avviato questo dibattito già un paio di anni fa nel corso di un convegno (dal titolo "La pasticceria italiana in Italia e nel mondo. Da Expo 2015 a Expo 2020: Milano-Dubai"). Ma la pasticceria è un orgoglio nazionale da tutelare, perché non esiste una qualifica di pasticcere riconosciuta da un ente pubblico.

In Italia, infatti, chiunque può aprire una pasticceria senza alcuna formazione, generando un sistema che non solo penalizza la professionalità e mortifica la competenza, ma, soprattutto, non tutela i consumatori. In sostanza, la qualità passa attraverso la formazione. Ecco perché Conpait ha da tempo siglato con Cast Alimenti e ora anche con l'Università dei Sapori di Perugia degli accordi per spingere sulla leva dell'alta formazione.

Come Conpait abbiamo cercato di tracciare un percorso formativo, anche partendo dagli istituti alberghieri, perché non esiste neanche un insegnamento né una classe di concorso per insegnare pasticceria nelle scuole italiane.

Ecco perché abbiamo siglato con gli istituti secondari un protocollo d'intesa che consenta a Conpait di formare i docenti delle scuole superiori. Il primo esperimento in Italia è stato avviato con successo presso l'Istituto alberghiero De Cecco di Pescara, fresco dei festeggiamenti per i 50 anni, e sta già dando i suoi frutti.

È ormai sempre più stringente la necessità di un pieno riconoscimento a livello normativo di una delle figure professionali sempre più richieste, in Italia e all'estero

Per i tuoi commenti cerca il codice 59734 su www.italiaatavola.net

Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia

Euro-Toques Un'associazione viva

Abbiamo deciso di presentare la nostra Guida associativa, edizione 2019, di nuovo all'Excelsior Hotel Gallia, reduci dal successo di qualche anno fa. Parlare di soddisfazione per la buona riuscita dell'evento è riduttivo: oltre 200 invitati, tanti giornalisti, amici, sponsor e soprattutto davvero molti associati, nuovi e vecchi, venuti a festeggiare l'occasione da ogni parte d'Italia. Con loro abbiamo voluto anche ricordare, in un video realizzato ad hoc, il Maestro Gualtiero Marchesi, nostro fondatore, che tre anni fa era proprio al Gallia a festeggiare la Guida con noi.

Si è parlato del cuoco come promoter del turismo enogastronomico, un concetto da sempre alla base della cultura del cuoco Euro-Toques, lo si è fatto in compagnia di altre associazioni, Claudio Sadler per Le Soste e Marco Sacco per Chic, nella prospettiva di un "fare squadra" sempre più ampio e costruttivo; abbiamo ascoltato le parole del presidente Anci Lombardia, un intervento mirato sulla centralità del ruolo del cuoco per rilanciare zone che necessitano attività di rigenerazione. Si è anche brindato, tutti gli ospiti hanno potuto assaggiare i piatti di grandi nomi della cucina e associati Euro-Toques, quali il tre stelle Michelin Chicco Cerea, i bistellati Marco Sacco, Giuseppe Mancino e Alfio Ghezzi e il neo-chef del "Tre Cristi", e amico da sempre della squadra, Franco Aliberti.

Con la presentazione della Guida 2019 al Gallia, Euro-Toques si è mostrata ad amici e colleghi dinamica e desiderosa di crescere: prova ne sono i tanti associati, i delegati regionali e l'impegno profuso verso la cucina

Sono momenti di condivisione importanti: l'alta partecipazione dei nostri associati, la voglia di metterci in gioco, i grandi nomi che si prestano per regalare esempi di alta cucina... sono tutti elementi che rendono la nostra «un'associazione viva», come l'ha definita lo stesso Chicco Cerea.

Contribuiscono a questa vitalità, oltre ai nostri associati che credono nella mission di Euro-Toques, anche gli sponsor che ci sostengono e le figure dei delegati regionali. Alcuni di loro sono stati premiati durante la cena per aver già avviato quella voglia di fare rete, quel desiderio dell'associazione di essere più capillare sul territorio.

Per i tuoi commenti cerca il codice 59690 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

La scelta **sostenibile**

Nella ristorazione seguire le mode può rivelarsi sempre un buon punto di partenza. Attrarre il pubblico è sempre importante. Coi tempi che cambiano velocemente l'avventore è alla ricerca di formule "differenti", di concetti nuovi; è consolidato il fatto che al ristorante si va sempre più per concedersi un momento di svago, di benessere.

I nuovi trend vedono le scelte "sostenibili" alla ribalta, attrattive nei confronti del pubblico. Al ristorante la sostenibilità ha sempre un'impronta "green", non solo nel piatto e nelle bevande ma anche nella scelta degli arredi o dei materiali di consumo. Chiaramente, "bene" l'utilizzo di materie prime a km zero, bene l'attenzione verso il biologico e la limitazione dei conservanti: un menu che enfatizza tali scelte colpisce di sicuro la stragrande maggioranza di pubblico.

Rispetto per l'ambiente, lotta contro lo spreco alimentare e ricerca di un'atmosfera che sia tanto svago quanto benessere: queste tendenze non sono solo in cucina, ma anche in sala

Per i tuoi commenti cerca il codice 59697 su www.italiaatavola.net

Poi, per coerenza e soddisfazione emozionale, anche gli ambienti evolvono. Vediamo quindi le sale e la mice en place dei ristoranti spostarsi in una direzione di rilassatezza mentale e rispetto dell'ambiente, molto apprezzato dal pubblico, a richiamare quella necessità di svago e benessere in precedenza citati.

Ecco quindi un ritorno al "minimal", al riciclabile: sono banditi gli sprechi. L'anima sostenibile dei locali si riscontra nell'ampio utilizzo di materiali di recupero quali il legno e ferro; piante e fiori sostituiscono sempre più le obsolete decorazioni di natura materiale/industriale, l'illuminazione strizza l'occhio al risparmio energetico. Ora mi chiedo, vista l'enormità di masse cui la ristorazione offre i propri servizi, non pensate che noi operatori del settore ci meritiamo un ruolo più importante? Che peso avrà la ristorazione nella società di domani? È una provocazione, lascio a voi commentare.

Marco Reitano

Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo

Sono le persone a fare la differenza

Di ritorno da Napoli, dove si è inaugurata la seconda edizione di Hospitality Sud, riflettevo sul fatto che ancora una volta è emerso, tra gli altri, un concetto fondamentale per il nostro ambito lavorativo, ma non solo: le persone fanno sempre la differenza!

Invitato alla conferenza di apertura di questo importante evento, in rappresentanza di Ada - Associazione direttori albergo ho sottolineato quanto sia determinante la capacità delle persone di fare sistema per raggiungere obiettivi comuni.

Il Sud Italia negli ultimi anni ha visto crescere notevolmente il turismo, ma a livello qualitativo la differenza l'hanno fatta quelle destinazioni dove gli attori del turismo hanno saputo interpretare nel modo più corretto l'ospitalità e l'accoglienza che si ottiene in primis dal modo di porsi di ogni singola persona. Certo, è essenziale che il territorio sia attraente, che i servizi funzionino, che le infrastrutture siano all'altezza, ma il calore umano e la cortesia, l'ascolto, la comprensione e primo fra tutti il rispetto riescono a conquistare più di ogni altra cosa l'attenzione degli ospiti, facendo sì che partano soddisfatti e siano incentivati a tornare. La parola giusta al momento giusto, espressa con un sorriso sincero, può ripagare molto più di un monumento, che certo non deve mancare. Parlando di turismo, fino ad oggi in Italia abbiamo vissuto di rendita sapendo di essere il Paese più bello del mondo, ma da quando si sono sviluppati comunicazioni e trasporto, ci siamo dovuti confrontare con altre destinazioni prima meno conosciute che però hanno saputo "vendersi", cosa che, forse, noi non siamo mai riusciti a fare. E quando il turista arriva a destinazione? Abbiamo saputo preparare un'ospitalità adeguata? Strutture accoglienti? Servizi efficienti? Territori ospitali? Per fare tutto questo dobbiamo essere capaci di impegnarci insieme, sempre per il bene comune, proprio come avviene (o almeno dovrebbe) a livello associativo. Le associazioni nascono ed esistono proprio per poterci confrontare sulle tematiche comuni, per esempio di una professione, sempre nel rispetto, oltre che dei ruoli e delle regole, soprattutto delle persone, dei loro pensieri e intenti. Dipende sempre da noi, da come vogliamo gestire le diverse questioni che si pongono: se siamo orientati verso il futuro per il bene comune è più probabile che raggiungiamo l'obiettivo.

Territorio, servizi, infrastrutture: sono tutti dettagli fondamentali per incrementare il turismo. Ma a fare la differenza e a dare quel valore aggiunto all'ospitalità è il calore umano

Per i tuoi commenti cerca il codice 59620 su www.italiaatavola.net

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT
THE ART OF THE WILD
PERRIER-JOUËT
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1811
PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS
À ÉPERNAY - FRANCE

Ezio Indiani

Presidente European Hotel Managers Association

Portiamo i nostri progetti in Europa per un più solido modello di hotellerie

Cari amici lettori, a fine febbraio a Parigi durante l'assemblea di Ehma - European hotel managers association sono stato eletto presidente dell'associazione europea. Questa nomina è arrivata dopo 9 anni da delegato nazionale per l'Italia.

Una nomina importante, perché ci permetterà di portare avanti in ambito europeo progetti ormai consolidati in Italia. Qui di seguito solo alcuni dei progetti, come "Mentor me", sotto l'attenta e appassionata guida di Roberto Cappelletto, direttore generale del magnifico Ville Cortine di Sirmione. Negli ultimi due anni sono già stati potati a termine molto brillantemente 32 percorsi di mentoring. Tutti i mentees sono rimasti entusiasti del programma e molti di loro continuano ad avere il loro direttore mentore anche dopo la fine del percorso stabilito.

Altro progetto molto importante è stata la certificazione di General manager con protocollo Ehma Italia, certificata da Uni, Intertek e Accredia. Ora la certificazione sarà estendibile a tutti i Paesi europei. Il progetto è guidato da Palmiro Noschese (area manager di Sol Mellia Italia).

Il progetto "Ehma meets the arts" fa capo ad Antonello de Madici (Danieli di Venezia e area manager di Marriott Venezia), di cui è leader. Le relazione con le scuole professionali invece sono gestite da Franco Ensoli (Propenso). Questa presidenza vuole distinguersi per la sua capacità di fare gruppo tra le varie delegazioni europee, per creare valore aggiunto all'associazione, per l'interesse generale della nostra categoria. Vogliamo creare attività che rendano la nostra associazione viva e dinamica tutto l'anno; vogliamo fortemente un'associazione dove si condividano i successi di ciascuno, dove si crei una rete di collaborazioni sempre più forte, dove la passione dei nostri oltre 400 membri con tantissimi anni di esperienza sia il presupposto di un'associazione professionale che diventi punto di riferimento per qualsiasi compagnia o imprenditore alberghiero che sia alla ricerca di un valido direttore per i propri alberghi.

Vogliamo realizzare i nostri obiettivi con il supporto di tutti, ma soprattutto vogliamo realizzarli divertendoci. Il brand Ehma diventerà il più prestigioso e conosciuto nell'industria dell'ospitalità europea.

Da presidente della delegazione Italia a presidente di Ehma tutta, porterò progetti quali certificazioni, arte e formazione anche in Europa, così da rendere l'associazione un punto di riferimento

CON QUESTA NOMINA ALLA PRESIDENZA EUROPEA DI EHMA, DA OGGI PER I TUOI PERCORSI SARÒ IL TUO "MENTORE". TU TI CHIAMI?

ULISSE!

Per i tuoi commenti cerca il codice 59556 su www.italiaatavola.net

Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional

Tanti concorsi e spazio ai giovani
Obiettivi concreti

I concorsi nazionali sono gli eventi più importanti delle associazioni di settore. Rappresentano il sunto delle attività che molti soci dirigenti, membri dell'esecutivo nazionale e coordinatori regionali hanno portato avanti durante l'anno con grandi sforzi, occupando il loro tempo in modo volontario per la crescita professionale dei soci e della nostra figura di barman. Quest'anno il nostro 4° Concorso nazionale avrà luogo a Gubbio al Park Hotel dei Cappuccini, dall'1 al 3 aprile.

In questa sede, oltre a valutare l'operato delle varie attività, ci sarà l'importantissima Assemblea dei soci, dove ognuno avrà il suo piccolo spazio per esprimere idee e critiche costruttive. L'appuntamento più importante però rimane la Gara di cocktail dove tutti i finalisti dei vari concorsi interregionali si sfideranno per l'ambito titolo del più bravo d'Italia.

A parte questa gara volutamente molto tecnica e con tanto di food pairing abbinato, abbiamo voluto anche organizzare un concorso, aperto a tutti i professionisti di qualsiasi associazione o non associati e dedicato soprattutto ai giovani: il Concorso Arazzo. Fino a pochi anni fa i concorsi rappresentavano un appuntamento associativo importante, ma ora è qualcosa di più, con i riflettori puntati, masterclass tenute da conosciute personalità del mondo beverage e degustazioni guidate.

I concorsi servono perché i barman condividano e crescano; la formazione dei giovani perché siano loro a farsi portavoce di qualità e deontologia associativa; infine le aziende perché sostengano queste iniziative

Oggi poi c'è l'interesse a migliorare la conoscenza merceologica e degustativa dei bartender: le aziende hanno compreso che a vincere è sempre la qualità e solo migliorando la professionalità di tutti noi è possibile trasmettere questa qualità al consumer, un opportunità questa per le aziende che naturalmente vogliono risultati sul mercato. Per questo motivo oggi gli interessi sia delle associazioni che delle aziende sono i giovani che rappresentano il futuro del mercato. Le associazioni no profit come la nostra cercano di sviluppare al meglio tutte queste attività valorizzando i propri soci secondo una propria etica e deontologia professionale. Ma si ha sempre bisogno che le aziende liquoristiche sponsor credano in tutto quello che viene fatto.

Per i tuoi commenti cerca il codice 59684 su www.italiaatavola.net

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

Grande successo anche quest'anno per il **sondaggio Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza**, giunto all'**11ª edizione**. Le premiazioni si svolgeranno nella Villa medicea di **Artimino** (Po) in occasione del **"Premio Italia a Tavola" (30-31 marzo)** a cui parteciperanno **esponenti di spicco** del settore

Silvia Baracchi per i Cuochi, Giovanni Santarpia per i Pizzaioli, Vetulio Bondi per i Pasticceri, Antonello Magistà per Sala e Hotel, Alex Siliberto per i Barman e Federico Quaranta per gli Opinion leader. Questi i vincitori al termine del terzo turno dell'11ª edizione del sondaggio annuale di Italia a Tavola (**#premioiat**). Sondaggio che si è svolto con una modalità nuova rispetto al passato: 3 diversi turni di 3 settimane ciascuno per votare i candidati preferiti, al termine di ognuno dei quali i più alti in classifica sono rimasti in gara per il turno successivo. Un modo per far crescere la partecipazione del pubblico e concentrare in maniera graduale i voti attorno ai candidati più votati.

L'intero sondaggio, svoltosi dal 16 dicembre 2018 fino al 17 febbraio 2019, ha coinvolto nel primo turno 173.557 votanti, nel secondo 230.230, mentre nel terzo e ultimo turno ben 295.066. La possibilità di votare di nuovo ad ogni turno ha conferito più dinamicità al sondaggio e ha spinto i candidati a promuoversi maggiormente e in maniera costante soprattutto sui propri canali social, dando così a se stessi e al sondaggio una visibilità crescente.

Ognuna delle 6 categorie presentava all'inizio 36 candidati, diventati 12 nel 2° turno e poi 6 nel 3°, con l'eccezione della categoria dei Cuochi in cui, al termine del 2° turno si è verificato un caso di perfetta parità tra sesto e settimo classificato (Bruno Barbieri e Gennaro Esposito), il che ha portato ad una rosa di finalisti composta da 7 nomi invece che 6.

#PremioIAT
ARTIMINO
30-31 marzo 2019

Main partner

SALA E HOTEL

ANTONELLO MAGISTÀ

BARMAN

ALEX SILIBERTO

OPINION LEADER

FEDERICO QUARANTA

Ogni turno ha avuto evoluzioni e sviluppi diversi. Particolarmente combattuto è stato l'ultimo intervallo di votazioni, in cui alcuni candidati come Antonello Magistà hanno preso subito il largo garantendosi una vittoria quasi sicura, mentre per altri, come i cuochi Silvia Baracchi e Massimo Bottura, c'è stato un testa a testa costante fino agli ultimi giorni.

«La cosa più importante - ha commentato il direttore **Alberto Lupini** nel corso della diretta andata in onda sui canali social di Italia a Tavola la sera di domenica 17 febbraio - è dare risalto a personaggi, professionalità che magari non godono della notorietà dei media ma che trovano comunque il consenso del pubblico. Questo sondaggio lo facciamo anche per questo motivo, per valorizzare delle categorie professionali, questa è la cosa che conta di più. E un'altra considerazione che vorrei fare è sul numero incredibile di votanti che, francamente, non ci saremmo aspettati. Nelle sole tre settimane dell'ultimo turno siamo riusciti ad arrivare quasi ai risultati dell'anno scorso, quando le votazioni però erano durate due mesi. È una soddisfazione anche per noi perché vuol dire che questa iniziativa, che in fondo è un gioco, trova però sempre di più il consenso della gente».

L'evento ad Artimino, tra identità e sicurezza

Identità e sicurezza sono temi centrali per il futuro della ristorazione e dell'accoglienza. E proprio questi saranno il fulcro dell'attesissimo "Premio Italia a Tavola" che quest'anno si svolgerà alla "Ferdinanda", la villa medicea (patrimonio dell'Unesco) di Artimino, il 30 e 31 marzo prossimi.

Enogastronomia e turismo sono in particolare i focus che Italia a Tavola ha da sempre messo al centro del suo impegno giornalistico e che ora trovano nuove fondamentali strategie di sviluppo dopo l'integrazione del ministero delle Politiche agricole con quello del Turismo. Proprio questa novità istituzionale rappresenta uno degli scenari del Premio di quest'anno, tanto che non a caso uno dei due convegni che caratterizzano l'evento è dedicato al tema: "**Identità dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Il vero volano del turismo**". A discutere sul turismo enogastronomico saranno i maggiori rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni di categoria, nonché autorevoli esperti del settore.

E a fianco delle prospettive del turismo enogastronomico, l'altro tema centrale è quello della sicurezza nel fuori casa, con tutte le declinazioni che questo comporta su garanzie igienico alimentari, pulizia, benessere, intolleranze e piacere. Di questo si parlerà nella tavola rotonda sul tema: "**Sicurezza, una marcia in più per la ristorazione e l'ospitalità**".

E oltre ai convegni ci sono ovviamente tutte le altre occasioni che rendono l'evento uno degli appuntamenti da anni irrinunciabile per gli addetti ai lavori, a cominciare dalle premiazioni dei Personaggi dell'anno che sono stati i più votati del sondaggio, fino alla consegna degli Awards, i premi speciali assegnati ogni anno da Italia a Tavola a professionisti, enti o aziende che si sono distinti per l'innovazione o la crescita nel comparto. Sul piano artistico ci sarà invece l'inaugurazione di una mostra fotografica di Davide Dutto.

Con un taglio storico e di valorizzazione delle radici, anche culturali, della Cucina italiana, la sera del 30 marzo nei saloni d'onore della Ferdinanda si svolgerà un evento speciale: una cena di gala che riproporrà l'Italia di quattro secoli fa. In rappresentanza di Regni, Repubbliche e Ducati, infatti, ci saranno quali ambasciatori alcuni dei più noti cuochi italiani che, rifacendosi a ricette dei primi del Seicento, proporranno ognuno un piatto contemporaneo utilizzando gli ingredienti di quel tempo. cod 59402

Votanti, un'escalation continua Il 3° turno il più seguito

L'11ª edizione del sondaggio ha sorpreso per numero di votanti. Utile sottolineare subito come non si possano fare paragoni con le cifre dell'anno scorso dal momento che la formula è cambiata. L'apice di votanti lo si è raggiunto nel corso del 3° turno al quale hanno preso parte in 295.066 (in sole 3 settimane); una soddisfazione per Italia a Tavola che ha centrato l'obiettivo di ridurre i candidati in corsa ad ogni turno per incrementare la densità di voti. Obiettivo raggiunto anche perché dall'inizio alla fine si è registrata una continua crescita nella partecipazione: 173.557 votanti nel 1° turno, 230.230 nel 2° e 295.066 alla fine. Il regolamento prevedeva che ogni utente potesse votare 3 candidati per ognuna delle 6 categorie una sola volta per turno.

Difficile dire dove stia la chiave del successo quando di mezzo ci sono le logiche del web, con i social protagonist, ma alcune ipotesi si possono fare. A partire dalla popolarità ormai consolidata del sondaggio, proseguendo con la pubblicità che i candidati hanno saputo farsi sui rispettivi profili social e terminando con un sano spirito competitivo che si è creato con la formula "sportiva" dei turni ad eliminazione. Il tutto sempre nello spirito giocoso, costruttivo, basato sul concetto di squadra con il quale questo sondaggio è nato e si è sviluppato. E forse è proprio questo il motivo per il quale si è partiti dai 24.172 votanti della 1ª edizione e si è arrivati ai 313.300 della scorsa edizione (da record considerando la formula tradizionale) fino alla conferma di quest'anno. cod 59402

Cuochi (i voti nei 3 turni)

3° turno

Silvia
Baracchi
31.924 preferenze
11.576 preferenze
5.460 preferenze

Massimo
Bottura
31.147 preferenze
11.270 preferenze
5.254 preferenze

Filippo
La Mantia
29.123 preferenze
11.032 preferenze
6.084 preferenze

Antonino
Cannavacciuolo
19.869 preferenze
12.775 preferenze
8.032 preferenze

Gennaro
Esposito
17.459 preferenze
11.027 preferenze
6.928 preferenze

Bruno
Barbieri
17.278 preferenze
11.027 preferenze
9.360 preferenze

Rocco
Pozzulo
16.908 preferenze
11.029 preferenze
8.241 preferenze

2° turno

Angelo Sabatelli
10.882 preferenze
6.558 preferenze

Ilario Vinciguerra
9.825 preferenze
8.296 preferenze

Carlo Cracco
9.718 preferenze
7.703 preferenze

Davide Scabin
8.770 preferenze
6.933 preferenze

Luca Marchini
3.451 preferenze
5.512 preferenze

Nel 3° turno del sondaggio i candidati della sezione Cuochi erano 7 anziché 6 a causa di un risultato di voto identico di due candidati (6° posto ex aequo)

1° turno

Rosanna Marziale
4.833 preferenze

Tano Simonato
4.712 preferenze

Niko Romito
4.399 preferenze

Andrea Berton
4.336 preferenze

Aurora
Mazzucchelli
4.265 preferenze

Enrico Bartolini
3.930 preferenze

Viviana Varese
3.133 preferenze

Gianni Tarabini
3.127 preferenze

Marco Sacco
2.906 preferenze

Giancarlo Morelli
2.898 preferenze

Mauro Uliassi
2.862 preferenze

Davide Oldani
2.856 preferenze

Antonia
Klugmann
2.430 preferenze

Daniel Canzian
2.275 preferenze

Moreno Cedroni
2.236 preferenze

Valeria Piccini
1.814 preferenze

Matias Perdomo
1.734 preferenze

Domingo
Schingaro
1.353 preferenze

Norbert
Niederkofler
1.322 preferenze

Ciccio Sultano
1.304 preferenze

Chicco e Bobo
Cerea
1.240 preferenze

Christian
e Manuel Costardi
1.146 preferenze

Felice Lo Basso
825 preferenze

Philippe Léveillé
709 preferenze

Silvia Baracchi, la cuoca più amata «Tanta gente apprezza il mio lavoro»

di Gabriele Ancona

Silvia Baracchi, una stella Michelin a Cortona (Ar) con il suo Falconiere, si è imposta nella categoria Cuochi del sondaggio. È delegata Euro-Toques per la regione Toscana. Ha raccolto 31.924 preferenze, circa 800 in più rispetto a Massimo Bottura, e ha distanziato Filippo La Mantia e Antonino Cannavacciuolo con forzieri di migliaia di voti. Un successo meritato per chi, come lei, è nata e cresciuta respirando accoglienza e profumi di cucina. Oggi si dedica anima e corpo a Il Falconiere e alla sua scuola di cucina, dove trasmette e condivide con gli allievi la sua passione. Sempre più radicata a Cortona, Silvia detta anche le linee guida della cucina della Locanda del Molino e della Bottega Baracchi. Un trittico di ristorazione alta e genuina, con qualche guizzo alternativo.

Ti aspettavi un riconoscimento di questa portata?

È stato un risultato eccezionale. Tanta gente che mi vuole bene, mi segue e apprezza il mio lavoro. Sono più che orgogliosa e mio marito è al settimo cielo. Peccato che al momento il locale sia chiuso per lavori di ristrutturazione: mi sarebbe piaciuto tanto festeggiare qui con la clientela e lo staff, a cui va tanto merito per questo risultato.

Primo posto davanti a grandi nomi della Cucina italiana. Che effetto fa?

Una bella soddisfazione, tra tanti maschietti "barbuti". Nelle cucine, in effetti, siamo in poche, anche perché la vita spesso ci porta a privilegiare altri aspetti. Famiglia e figli hanno un peso prioritario. Sono quindi contenta di poter sventolare, ben in alto, la bandiera rosa.

Come interpreti la cucina?

Imparo dal territorio in cui vivo. Sono in campagna, circondata da materie prime di grande pregio e supportata da attenti e seri fornitori. Porto in cucina quello che c'è intorno a me. Certo, il territorio si può interpretare, ma senza fare troppi voli. Mi piace la cucina consistente, "masticabile". Una cucina fisica, poco aerea.

Progetti a breve termine?

Per il momento finire i lavori di ristrutturazione e ampliamento. Stiamo mettendo a punto delle migliorie a vantaggio del nostro modo di lavorare e della clientela. Gli spazi in una villa del '600 sono complicati. Mio marito e io condividiamo la passione per l'accoglienza...

Che consigli vuoi dare alle nuove generazioni, a chi intende affacciarsi a questa professione?

Il nostro mondo è una realtà che sembra luccicante, ma solo in apparenza. Impegno e sacrificio sono i punti fermi. Un mestiere difficile e complicato, che richiede passione, dedizione e perseveranza assolute. cod 59463

Pizzaioli (i voti nei 3 turni)

3° turno

Pizzaiolo	3° turno	2° turno	1° turno
Giovanni Santarpia	22.293 preferenze	9.973 preferenze	6.462 preferenze
Gino Sorbillo	19.847 preferenze	10.752 preferenze	6.404 preferenze
Renato Pancini	17.927 preferenze	9.513 preferenze	4.813 preferenze
Gabriele Bonci	17.806 preferenze	10.590 preferenze	6.243 preferenze
Marzia Buzzanca	12.092 preferenze	9.631 preferenze	4.042 preferenze
Pierino Cardonia	10.438 preferenze	8.522 preferenze	4.330 preferenze

2° turno

Pizzaiolo	2° turno	1° turno
Antonio Troncone	7.657 preferenze	4.214 preferenze
Francesco e Salvatore Salvo	7.547 preferenze	3.925 preferenze
Giuseppe Vitiello	6.033 preferenze	4.724 preferenze
Teresa Iorio	5.700 preferenze	3.919 preferenze
Luciano Passeri	3.918 preferenze	4.001 preferenze
Graziano Monogrammi	2.311 preferenze	3.966 preferenze

1° turno

Pizzaiolo	1° turno
Maria Cacialli	3.741 preferenze
Stefano Miozzo	3.378 preferenze
Gennaro Nasti	3.345 preferenze
Davide Civitiello	2.982 preferenze
Francesco Martucci	2.755 preferenze
Ciro Salvo	2.522 preferenze

Pizzaiolo	1° turno
Franco Pepe	2.466 preferenze
Renato Bosco	2.274 preferenze
Ciro Oliva	2.081 preferenze
Michele Di Giglio	1.807 preferenze
Simone Padoan	1.607 preferenze
Antonio Pappalardo	1.372 preferenze

Pizzaiolo	1° turno
Giuseppe Vesi	1.369 preferenze
Enzo Coccia	1.316 preferenze
Luigi Acciaio	1.035 preferenze
Antonio Starita	974 preferenze
Attilio Bachetti	894 preferenze
Mauro Autolitano	851 preferenze

Pizzaiolo	1° turno
Carlo Sammarco	697 preferenze
Gennaro Battiloro	686 preferenze
Diego Vitagliano	682 preferenze
Salvatore Grasso	637 preferenze
Cristian Zaghini	434 preferenze
Giuseppe Pignalosa	331 preferenze

Giovanni Santarpia
«La pizza unisce e non divide!»

di Vincenzo D'Antonio

Con 22.293 preferenze il pizzaiolo Giovanni Santarpia, oggi consulente a Firenze, si è guadagnato il primo posto sul podio nel sondaggio per la categoria Pizzaioli. La gioia di Santarpia non sta tanto nella vittoria, ma anche solo nell'aver partecipato alla competizione online. Con circa 2.500 punti di distacco ha superato Gino Sorbillo e Renato Pancini, rispettivamente 2° e 3° classificato.

C'è chi forse ricorda un cult movie degli anni '80. "Ricomincio da tre", diretto e interpretato dal compianto Massimo Troisi. Costui, il suo personaggio Gaetano, decide di lasciare Napoli e andare a Firenze. E allora lo stereotipo è la domanda: "Emigrato?". Gaetano dice: "No, un normale viaggio, come lo fanno in tanti". Ecco, questa digressione sovviene quando si parla di Giovanni Santarpia.

Giovanni nasce nel pieno degli anni Settanta in quella città termale, animata e culturalmente vivace che è Castellammare di Stabia.

Stabiese verace, individua, agevolato dalla tradizione familiare, l'arte bianca come sua professione di vita. Giovanni Santarpia è pizzaiolo. I casi sono due: si diventa pizzaioli e si esercita il mestiere, oppure si è pizzaioli e si vive in simbiosi con la propria arte. Emigra da Stabia a Firenze? No, non emigra. Si trasferisce in Toscana perché la ravvisa come sua terra di elezione. Ed è nella sua casa del borgo collinare Tavarnelle Val di Pesa che Giovanni Santarpia ci accoglie.

Giovanni, appartieni a qualche associazione?

Sì, un'associazione di cui sono stato uno dei fondatori: Pizza & Peace. L'abbiamo fondata due anni fa. Con me, tre amici pizzaioli, Massimo Giovannini, Graziano Monogrammi e Paolo Pannacci, oltre a un'amante dell'arte bianca, Beatrice Menichetti. Come focus statutario poniamo i valori della creatività, della condivisione, della diversità e dello studio.

E qual è l'operatività di Pizza & Peace?

Diffondiamo la cultura dei lievitati di qualità, la promozione della pizza nella più ampia delle sue accezioni. La pizza unisce e non divide. Sta anche in questa sua capacità aggregativa, dell'includere e non dell'escludere, la sua sacralità.

Se è vero che per un pittore il suo quadro più bello è sempre la tela bianca, mi dici tu, artista della pizza, qual è la tua pizza più bella?

Anche io parto da una tela bianca. Ed è una tela fatta di farina! Ti svelo la mia prossima pizza: una Montanarina. La faccio con burrata affumicata, marmellata di mandarino e un ottimo culatello. E la bevanda che suggeriamo in abbinamento è un cocktail fatto dal barman Andrea Fiore, ottenuto da un cordiale di cipolla rossa tropeana e Parmigiano Reggiano, un gin ridistillato con erbe mediterranee come ad esempio basilico, rosmarino, timo e salvia, e in aggiunta olive. Insomma non soltanto inusuale ed originale la mia Montanarina, ma anche l'abbinamento! cod 59545

Pasticceri (i voti nei 3 turni)

3° turno

Vetulio Bondi
27.857 preferenze
12.511 preferenze
8.806 preferenze

Iginio Massari
24.758 preferenze
13.828 preferenze
8.875 preferenze

Renato Ardovino
23.218 preferenze
12.439 preferenze
7.290 preferenze

Francesca Speranza
22.125 preferenze
13.874 preferenze
6.818 preferenze

Damiano Carrara
20.829 preferenze
13.613 preferenze
7.928 preferenze

Sal De Riso
19.832 preferenze
12.193 preferenze
5.049 preferenze

2° turno

Luigi Biasetto
10.648 preferenze
6.412 preferenze

Luca Montersino
8.641 preferenze
6.168preferenze

Massimo Chierico
5.148 preferenze
4.723 preferenze

Gianluca Fusto
4.886preferenze
5.492 preferenze

Gino Fabbri
2.629 preferenze
5.435 preferenze

Paolo Sacchetti
2.135 preferenze
6.849 preferenze

1° turno

Federico Anzellotti
4.710 preferenze

Isabella Potì
4.606 preferenze

Luca Mannori
3.795 preferenze

Antonio Montalto
3.482 preferenze

Leonardo Di Carlo
3.044 preferenze

Giada Farina
2.987 preferenze

Corrado Assenza
2.832 preferenze

Roberto Rinaldini
2.745 preferenze

Fabiola Frisa
2.663 preferenze

Maurizio Santin
1.890 preferenze

Giuseppe Amato
1.822 preferenze

Ida Di Biaggio
1.819 preferenze

Guido Castagna
1.590 preferenze

Silvia Federica Boldetti
1.556 preferenze

Alfonso Pepe
1.390 preferenze

Davide Comaschi
1.135 preferenze

Armando Palmieri
1.114 preferenze

Andrea Tortora
1.014 preferenze

Elnava De Rosa
863 preferenze

Alessandro Servida
837 preferenze

Vincenzo Santoro
722 preferenze

Emmanuele Forcone
633 preferenze

Santi Palazzolo
601 preferenze

Antonio Bachour
587 preferenze

Vetulio Bondi fa vincere il gelato

Sprizza gioia da tutti i social Vetulio Bondi, per tutti Tulio, Personaggio dell'anno per la categoria Pasticceri con 27.857 voti. Con lui il gelato artigianale ottiene un altro grande risultato. Vetulio è titolare della gelateria I Gelati del Bondi e presidente dei Gelatieri artigiani fiorentini. Nella classifica finale del sondaggio ha superato Iginio Massari e Renato Ardovino. Vetulio nasce 55 anni fa e forma il suo palato e i suoi occhi al cospetto delle creazioni del gelatiere Renato Masselli. Poi prende il volo e va negli Usa, dove affina tecnica, inventiva e quella sana provocazione che lo ha portato fin qui.

Tornato apre con la famiglia I Gelati del Bondi e dopo anni di lavoro e sperimentazioni entra a far parte dei Gelatieri artigiani fiorentini di cui è, appunto, presidente. Nel tempo il "gelato gastronomico" diventa una sua opera prima e trova spazio di racconto e divulgazione dapprima nelle Americhe, poi in Corea, Giappone e nel resto dell'Asia.

È convinto che non ci sia un segreto per realizzare un gelato ben fatto. Basta lavorare nel sacro rispetto delle materie prime, dei disciplinari e della storia. È del 2016 l'uscita de "Il gelato (non) è uguale per tutti". Un libro dove svela le sue ricette attraverso un percorso di crescita. Lo stesso che fa fare agli allievi che frequentano i suoi corsi.

I suoi non sono solo corsi di formazione, ma veri e propri one man show. La sua è una simpatia accattivante e molto social. Del 2017 e 2018 è il talk show creato per Youtube e Facebook dal titolo Unconventional Gelato. Nei talk show ha giocato con 10 suoi colleghi per stagione. Uno alla volta. Interagendo e incastrando punti di vista e culture differenti.

di Carla Latini

Personaggio dell'anno. Ti sei impegnato come fanno tanti oppure è stata una sorpresa?

Direi entrambe le cose: mi sono molto impegnato direttamente con la mia clientela e con tutti i contatti sui social, ma un risultato così eclatante non me lo sarei mai aspettato.

Il talk show Unconventional Gelato pensi abbia contribuito al risultato? Ti trovi a tuo agio su un palco e davanti ad una telecamera ed hai molti fan.

Direi proprio di sì... Amo stare in mezzo alla gente e relazionarmici, anche lontano dalle luci del palcoscenico.

Mi spieghi meglio che vuol dire gelato gastronomico?

Precisiamo che non ho inventato niente, già alla fine del '700 erano in voga i gelati gastronomici. Io ho solamente contestualizzato le eccellenze del territorio trasformandole in gelato. Non si tratta solo di gusti "salati", ma di veri e proprio abbinamenti con portate tradizionali.

Il gelato gastronomico salato è, come dici tu, il futuro dello street food di qualità. E la parte dolce?

La parte dolce rimarrà sempre la parte principale. Infatti da quest'anno ho deciso di presentare 4 o 5 gusti novità, tra i quali c'è 100*, la crema fiorentina che sposa il Negroni.

Che vuol dire: il gelato (non) è uguale per tutti?

Significa che ognuno di noi ha un'idea e una sensazione differenti per quanto riguarda il gelato. cod 59520

Sala e Hotel (i voti nei 3 turni)

3° turno

Antonello Magistà
35.848 preferenze
17.637 preferenze
5.508 preferenze

Irina Mihailenko
25.204 preferenze
17.959 preferenze
7.677 preferenze

Alessandro Scorsone
23.077 preferenze
15.560 preferenze
5.767 preferenze

Vanni Berna
15.861 preferenze
14.337 preferenze
5.366 preferenze

Massimo Rossi
15.330 preferenze
14.295 preferenze
5.499 preferenze

Silvia Brunello
14.818 preferenze
14.263 preferenze
5.580 preferenze

2° turno

Luca Vissani
13.997 preferenze
6.572 preferenze

Vito Intini
10.607 preferenze
6.257 preferenze

Sandra Ciciriello
4.910 preferenze
6.980 preferenze

Antonello Maietta
3.963 preferenze
5.799 preferenze

Livia Iaccarino
3.579 preferenze
6.335 preferenze

Francesco Cerea
1.826 preferenze
5.418 preferenze

1° turno

Marco Reitano
4.898 preferenze

Paolo Ciaramitaro
4.836 preferenze

Vincenzo Donatiello
4.613 preferenze

Gigliola Lombardi
4.398 preferenze

Anna Cardin
2.872 preferenze

Oscar Mazzoleni
2.646 preferenze

Adua Villa
2.374 preferenze

Ramona Ragaini
2.135 preferenze

Gabriella Cicero
1.873 preferenze

Catia Uliassi
1.858 preferenze

Andrea Galanti
1.764 preferenze

Ezio Indiani
1.696 preferenze

Alberto Tasinato
1.656 preferenze

Luca Boccoli
1.631 preferenze

Filippo Franchini
1.504 preferenze

Alberto Piras
1.170 preferenze

Simone Vergamini
925 preferenze

Luca Finardi
916 preferenze

Mauro Lorenzon
879 preferenze

Massimo Tortora
817 preferenze

Matteo Zappile
697 preferenze

Federico Graziani
675 preferenze

Giancarlo Carniani
613 preferenze

Alessandro D'Andrea
409 preferenze

Antonello Magistà

«L'empatia è fondamentale in sala»

di Piera Genta

Antonello Magistà, sommelier e titolare del ristorante una stella Michelin Pashà di Conversano, è arrivato primo nella categoria Sala e Hotel, riuscendo ad aggiudicarsi la bellezza di 35.848 preferenze. Oltre ad essere il secondo personaggio più votato dell'intero terzo turno del sondaggio per tutte le categorie, ha superato Irina Mihailenko e Alessandro Scorsone.

Antonello Magistà, soprannominato Pashà dagli amici, ama raccontare e raccontarsi. Un'adolescenza trascorsa nel locale dei genitori, nella meravigliosa piazza di Conversano (borgo di origine normanna a sud di Bari), considerata il salotto della città. Un luogo con tante tipologie di avventori che gli è servito da palestra di vita e di lavoro. Autodidatta con una formazione tecnica, ha idee chiare su come vorrebbe gestire un'attività di ristorazione propria.

Spinto dalla passione, a soli 22 anni ha conseguito il diploma di sommelier Ais e - quando si parla di fortuna - inaspettatamente alla sua famiglia viene offerto l'appartamento al piano superiore del palazzo dove risiedeva il bar di famiglia. Siamo nel 1998, nasce così la storia del Pashà, di mamma Maria che diventa chef, la stella Michelin del 2014, il trasferimento nella nuova sede all'interno di un palazzo del 1600 sede del Seminario Vescovile e appunto la vittoria all'11ª edizione del sondaggio di Italia a Tavola Personaggio dell'anno.

Ancora un grande sogno nel cassetto, quello di vedere le sue figlie (oggi molto piccole, sette e nove anni) appassionarsi e dare giusto valore all'impegno e ai sacrifici che sono stati dedicati all'attività e magari un giorno continuarla, spontaneamente, senza forzature.

La sua prima reazione all'annuncio della vittoria?

Quasi non ci credevo, un'attestazione di stima ed affetto da parte di tante persone, amici, clienti. Quasi 36mila voti sono veramente molti. La sera di domenica 17 febbraio alla chiusura del sondaggio mi trovavo a Lecce per Ego, un evento dedicato alla formazione enogastronomica, così ho brindato al risultato con grandi amici, Marco Reitano, Beppe Palmieri, Alfonso e Livia Iaccarino.

Patron del Pasha, ma anche il referente dell'associazione Noi di sala per la Puglia?

Non ho voluto parlare di questo mio incarico perché tra i 36 candidati c'erano molti colleghi dell'associazione. Credo molto nella formazione e quando mi trovo a parlare ai ragazzi tengo ad evidenziare che per chi si avvicina a questo mondo la qualifica di sommelier è un punto di partenza, non di arrivo, un plus alla figura del cameriere.

Il Pashà si definisce una casa ristorante...

Nel nuovo ristorante abbiamo 28 coperti, la nostra forma di benvenuto è quella di far sentire l'ospite a proprio agio, far vivere lui un'esperienza unica, coccolandolo, non deludendone le aspettative, ospitarlo in una casa. Dal primo momento il nostro compito è quello di entrare in sintonia con l'ospite, osservarlo per capire se è abituato o meno a situazioni di questo tipo. Ad esempio, le persone più giovani sono un po' intimorite e allora cerchiamo di rendere il loro stare da noi piacevole con qualche accortezza in più.

Con il Pashà ha iniziato una vita non proprio da principe ottomano, è diventato un attento manager della ristorazione, amante delle cose belle e del buon bere, curando anche la carta dei vini.

La nostra cantina, ospitata in quello che era il granaio del palazzo, conta circa un migliaio di etichette. Tanti i vini del territorio, ma non mancano altre referenze italiane ed internazionali. Inoltre in estate abbiamo anche un bar a champagne nel giardino all'italiana dove proponiamo champagne al calice. Una proposta elegante e davvero molto apprezzata, dove facciamo ruotare etichette delle maisons più conosciute oltre a proporre dei piccoli vigneron tutti da scoprire.

cod 59591

Barman (i voti nei 3 turni)

3° turno

Alex Siliberto
24.626 preferenze
17.154 preferenze
6.400 preferenze

Emilio Sabbatini
17.494 preferenze
15.138 preferenze
5.301 preferenze

Flavio Angiolillo
17.168 preferenze
8.742 preferenze
4.907 preferenze

Guglielmo Miriello
14.873 preferenze
9.978 preferenze
6.066 preferenze

Debora Cicero
13.810 preferenze
9.940 preferenze
5.674 preferenze

Gian Nicola Libardi
8.716 preferenze
8.365 preferenze
4.834 preferenze

2° turno

Cinzia Ferro
7.302 preferenze
3.082 preferenze

Irene Deiara
4.178 preferenze
4.608 preferenze

Ruggiero Carella
3.597 preferenze
4.659 preferenze

Vanessa Veronese
2.996 preferenze
4.097 preferenze

Mattia Pastori
2.756 preferenze
3.618 preferenze

Flavio Esposito
1.137 preferenze
3.515 preferenze

1° turno

Ilaria Fondi
2.949 preferenze

Marina Milan
2.766 preferenze

Thomas Martini
2.523 preferenze

Joy Napolitano
2.326 preferenze

Marvin Dondossola
2.107 preferenze

Andrea Villa
1.978 preferenze

Francesco Drago
1.606 preferenze

Tommaso Cecca
1.496 preferenze

Renzo Bussi
1.476 preferenze

Michele Ferruccio
1.443 preferenze

Christian Olivari
1.433 preferenze

Rama Redzepi
1.340 preferenze

Ezio Falconi
1.223 preferenze

Diego Tarantino
1.167 preferenze

Enzo Tana
1.104 preferenze

Edoardo Nono
1.072 preferenze

Mirko Turconi
998 preferenze

Christopher Rovella
994 preferenze

Simone Stacchini
963 preferenze

Cristian Silenzi
872 preferenze

Marcello Pelucchi
830 preferenze

Gabriele Menini
722 preferenze

Michael Tommasi
687 preferenze

Giovanni Dispinzeri
493 preferenze

Alex Siliberto
«Ho vinto grazie al passaparola»

di Carmine Lamorte

Alex Siliberto, brand ambassador del DìWine Aperitif Made in Florence, ha trionfato nella categoria Barman grazie a 24.626 preferenze espresse in suo favore nel terzo turno del sondaggio. Da sempre affascinato da questo mestiere, Alex inizia come barman esattamente vent'anni fa. La sua prima esperienza è in un hotel a 4 stelle, dove ricopre il ruolo di commis di bar. Negli anni a seguire vuole arricchire il suo bagaglio formativo, lavorando in diversi hotel e american bar milanesi, acquisendo le più moderne tecniche di lavoro, tra mixology e cucina: insomma tutto quello che sta dietro al mondo dell'ospitalità. È socio fondatore di Abi Professional ed è stato il vincitore del primo Concorso nazionale Abi Professional.

Alex, come sei riuscito ad ottenere così tanti voti?

Penso che per un sondaggio online si debba lavorare molto in gruppo, nel senso che è importante divulgare, condividere con più persone possibile. Ho usato questo metodo: ho inviato tramite Whatsapp il link ad alcuni dei miei contatti più stretti scrivendo di inviarlo successivamente a tutti i loro contatti creando una sorta di catena senza fine. Un mezzo potentissimo è stato anche Instagram: ho diversi follower sparsi in diverse città. Ovviamente mi sono anche prodigato per farmi pubblicità nella zona dove abito, con conoscenti e familiari.

Nel bartending attuale cosa pensi sia cambiato?

Il bartending vent'anni fa - quando ho iniziato la mia carriera - vedeva in prima linea i cocktail classici internazionali. Quando sperimentavo usavo prodotti poveri e semplici, ma con molta fantasia. La realtà di oggi è diversa, la mixology è più elaborata, si lavora molto con gli homemade, con spezie ricercate e con un'infinità di prodotti e attrezzature con lo scopo di realizzare qualcosa di unico. Il tempo porta evoluzione: amavo lo stile di 20 anni fa ma sono altrettanto affascinato da quello attuale.

Come vedi il futuro del barman?

Il nostro è un mestiere stupendo e, se viene svolto con amore e serietà, può portare il barman a spostarsi in capo al mondo purché abbia uno shaker tra le mani. Il barman oggi è una figura che ha acquisito un incredibile fascino: è una professione in continua evoluzione nei metodi di lavoro e di ricerca. Penso sarà un futuro pieno di emozioni per il bartending.

A Milano, città dove risiedi, quali sono secondo te i locali di maggior attrattività per la preparazione di cocktail? E quali cocktail ritieni siano maggiormente apprezzati?

Milano è una città in continua crescita e ci sono tanti locali dove bere. Giro molto quando esco per l'aperitivo, vado spesso a trovare colleghi. Ci sono locali di maggiore capacità attrattiva, come il Nottingham Forrest di Dario Comini, che a mio avviso è sempre uno tra i più belli e affascinati. Poi il Doping club, il Mag Café, il classico Camparino in Galleria, il bar del Mandarin Oriental e tanti altri. Per quanto riguarda i cocktail, a mio avviso sono sempre i classici ad avere la meglio: l'Americano è un'istituzione, i Martini sono dei classici, il Negroni non manca mai. E ancora, il Sazerak, il Manhattan o un classico long drink come i tanti Gin tonic, che negli ultimi anni fanno tendenza.

Della tua carriera cosa ricordi con maggior piacere?

Della mia carriera ricordo il primo giorno dietro il banco bar di un hotel dove iniziai, mi tremavano le gambe e avevo paura di sbagliare; ma ogni giorno che passava diventava tutto più semplice. Quando ci penso ancora oggi mi emoziono molto e mi si stringe la gola. cod 59544

Opinion Leader (i voti nei 3 turni)

3° turno

Federico Quaranta
37.299 preferenze
13.750 preferenze
8.917 preferenze

Alessandro Borghese
34.461 preferenze
13.788 preferenze
8.698 preferenze

Benedetta Rossi
31.865 preferenze
13.501 preferenze
6.592 preferenze

Joe Bastianich
30.029 preferenze
13.932 preferenze
8.560 preferenze

Ettore Prandini
26.427 preferenze
12.388 preferenze
7.379 preferenze

Roberta Garibaldi
22.242 preferenze
12.509 preferenze
9.227 preferenze

2° turno

Francesca Barberini
10.201 preferenze
9.167 preferenze

Marco Bianchi
8.665 preferenze
7.826 preferenze

Nerina Di Nunzio
7.627 preferenze
9.427 preferenze

Sonia Peronaci
5.248 preferenze
6.688 preferenze

Valentina Boccia
4.065 preferenze
8.954 preferenze

Valeria Ciccotti
2.693 preferenze
8.250 preferenze

1° turno

Edoardo Raspelli
6.419 preferenze

Chiara Maci
6.338 preferenze

Roberto Valbuzzi
6.274 preferenze

Marina Malvezzi
5.753 preferenze

Alessandro Circiello
5.615 preferenze

Carlo Petrini
4.968 preferenze

Benedetta Parodi
4.593 preferenze

Valerio M. Visintin
4.391 preferenze

Gian Marco Centinaio
4.090 preferenze

Elisa Isoardi
4.087 preferenze

Enrica Panariello
4.037 preferenze

Simone Rugiati
3.396 preferenze

Paolo Massobrio
3.111 preferenze

Carla Latini
2.440 preferenze

Bianca Guaccero
2.434 preferenze

Csaba Dalla Zorza
2.227 preferenze

Raffaele Trovato
1.813 preferenze

Marcello Masi
1.726 preferenze

Max Giusti
1.665 preferenze

Luciano Pignataro
1.527 preferenze

Anna Scafuri
1.116 preferenze

Anna Maria Pellegrino
1.067 preferenze

Gigi Padovani
721 preferenze

Giorgio Menna
716 preferenze

Federico Quaranta
«Ho sempre fatto solo il mio lavoro»

di Mariella Morosi

Federico Quaranta, conduttore di Linea Verde su Rai Uno, si è imposto tra gli Opinion leader e con 37.299 preferenze è stato il più votato in assoluto in tutte le edizioni del sondaggio. Conduttore radiofonico e televisivo, nonché autore di programmi, Federico nasce a Genova nel 1969 sotto il segno dell'Ariete. Insieme a Tinto (Nicola Prudente) si impone al grande pubblico nel 2003 con il programma cult di Rai Radio2 "Decanter". La coppia riesce a diventare in pochi anni protagonista e interprete del mondo dell'enogastronomia raccontandolo con competenza, senza tecnicismi e con un linguaggio accessibile, conviviale e divertente.

Da solo o insieme all'amico, Federico Quaranta da allora è presente in vari programmi radiofonici e televisivi come "Linea Verde-Orizzonti", "Magica Italia", "Estate in diretta", nel road trip "Fuori di Gusto" e "Mezzogiorno Italiano, l'estate dell'Expo". Come giudice è nel cast de "La Prova del Cuoco" e per alcune puntate ne prende il timone per sostituire Antonella Clerici. Nel 2008 entra con Tinto nel Guinness World Record per aver brindato in piazza del Duomo a Spoleto davanti a migliaia di persone con un calice di Asti Docg alto 2,5 metri.

Attualmente conduce per Rai Uno "Linea Verde", il programma tv sull'agricoltura italiana e le sue eccellenze.

Hai avuto 37.299 voti, un record assoluto mai ottenuto da altri candidati. Ti aspettavi questo risultato?

No, non me lo aspettavo. C'erano altri più "mediatici" di me e con un impatto social molto più forte del mio. Non sono quello che sta troppo dietro ai social media o a fare pubblicità di me stesso. Sono uno che lavora, che sbaglia, che studia, si migliora e approfondisce.

La tua è una professionalità con tante anime: sei presentatore, esperto di agroalimentare, autore, scrittore e non solo. In quale ruolo ti senti più seguito e apprezzato dal pubblico?

Esperto è una parola che non mi piace. Sono molto curioso, questo sì, e continuo a imparare. Il ruolo in cui mi sento meglio è quello del conduttore radiofonico e televisivo. Cerco di farlo al meglio con grande impegno, determinazione e dedizione. È per questo che la gente mi vuole bene.

Com'è nata la tua vocazione/passione per il mondo enogastronomico?

La parola passione non mi piace, parlerei invece di amore. Sono figlio e nipote di agricoltori. Mio nonno Bartolomeo era un contadino nelle Langhe e io ho passato 24 estati della mia vita a lavorare con lui in campagna. L'ho fatto sempre con grande impegno. Ho lavorato duro. Quando a Linea Verde spalo il letame lo so fare bene perché l'ho fatto, e quando guido il trattore o la mietitrebbia lo so fare perché li ho guidati per molto tempo. Credo che il mio imprinting sia nato così. Non sono un malato di enogastronomia: sono innamorato dell'agricoltura e dei suoi prodotti.

Decanter su Radio Due è stata la prima trasmissione radio a parlare esclusivamente di vino e di cibo, in modo accessibile a tutti, organizzando persino corsi di cucina e per sommelier. Un'avventura senza precedenti.

Sedici anni fa abbiamo cominciato a parlare di questi temi su un network nazionale come la Rai in un momento in cui la comunicazione sul vino e sul cibo era appannaggio di pochissimi. Noi siamo entrati come un cavallo di Troia e abbiamo aperto le porte al grande pubblico. Fino ad allora ci si rivolgeva a pochissimi appassionati, mentre Decanter parla a milioni di persone. Abbiamo sempre usato spirito critico, non abbiamo mai espresso giudizi né dato voti e nemmeno fatto una guida. Diciamo che siamo i colpevoli dell'allargamento globale, almeno in Italia, di questi temi. Poi dopo di noi sono arrivati tutti. cod 59663

Virginio Brivio, Enrico Derflingher, Alberto Lupini, Claudio Sadler e Marco Sacco

Euro-Toques

Associazione trasversale «I cuochi aiutano il turismo italiano»

Grande affluenza e risonanza per la presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques all'Excelsior Hotel Gallia di Milano, anticipata da un dibattito sul rapporto cuoco-turismo moderato dal direttore di Italia a Tavola **Alberto Lupini**, con ospiti alcuni dei maggiori rappresentanti di categoria. Sono infatti intervenuti per l'occasione il presidente di Euro-Toques **Enrico Derflingher**, il presidente de Le Soste **Claudio Sadler**, il presidente della giovane associazione Gente di Lago e di Fiume **Marco Sacco** e il sindaco di Lecco nonché presidente di Anci Lombardia - Associazione nazionale comuni italiani **Virginio Brivio**. Derflingher come Sadler e Sacco sono tutti e tre soci di Euro-Toques.

Indubbiamente momento di massimo rilievo, l'effettiva presentazione della Guida 2019 di Euro-Toques realizzata da Italia a Tavola, versione cartacea - quella digitale infatti era stata presentata durante il 1° Congresso di Euro-Toques Sicilia svoltosi a gennaio nel palermitano. Alberto Lupini: «242 cuochi, di cui 22 donne, ma soprattutto con 93 new entry. Questo è un segno che lascia intendere quanto l'associazione sia esponenzialmente in crescita, pronta a farsi carico, anche perché unica fra tutte ad essere riconosciuta dall'Ue, di un ruolo trasversale tra le realtà simili in Italia, in qualità di garante della figura professionale del cuoco e di una cucina che sia di qualità e rappresentante di tradizioni e territori».

di Marco Di Giovanni

«Qualche anno fa eravamo solo una cinquantina - ha detto Enrico Derflingher - ci siamo rialzati, siamo cresciuti a livello di soci sia per numero che per qualità. Oggi in guida siamo quasi 250, mentre come associati iscritti arriviamo circa a quota 300. È motivo di grande soddisfazione per una realtà che mette in primo piano la "faccia" dello chef, la sua vita professionale e allo

stesso tempo il il territorio che rappresenta. Il cuoco è ambasciatore del suo territorio». Non quindi una Guida che classifica i ristoranti attribuendo loro punteggi numerici, ma uno strumento per conoscere le persone e la loro Cucina, che risiedano sul suolo nazionale o fuori da esso: «Sono ben 26 i cuochi all'estero», conclude Alberto Lupini.

Attorno alla dimensione del cuoco per come lo intende Euro-Toques, dedito alla ricerca della qualità, rispettoso della stagionalità, attento alla tradizione - un professionista insomma - è ruotato il dibattito con tema "Il ruolo del cuoco come promoter del turismo enogastronomico". Un argomento centrale, «viste in particolare le ultime novità istituzionali, vale a dire l'unificazione del ministero delle Politiche agricole con quello del Turismo».

La figura del cuoco viene passata "a setaccio" in primis da Marco Sacco, in una storia intrigante che mixa infanzia e paragoni d'Oltralpe: «Ho iniziato a lavorare con mio padre a 10 anni, di gavetta me ne sono fatta un po'. Ho sempre vissuto di fronte al mio lago, ho passato tutta la mia vita sull'acqua dolce e ho sempre avuto rispetto per i suoi prodotti. Ricordo quando sono arrivate in Italia le cotture alternative, ci siamo lasciati coinvolgere, influenzati dalle mode, non siamo riusciti a sfruttare quella tecnologia in nome della nostra italianità. E non siamo nemmeno mai riusciti a fare sistema, come hanno sempre fatto i francesi, a creare quell'unione per comunicare un messaggio unico. Ma oggi le cose stanno cambiando. Stiamo facendo ricerca sui prodotti dei nostri territori, è proprio in questo senso che nasce e si sviluppa l'associazione Gente di lago. E consci di questi valori possiamo essere in grado di dare quel "messaggio unico", che per noi è la ristorazione di famiglia, quella di casa, non quella francese delle grandi maison. La mediaticità televisiva, per quanto possa avere delle conseguenze negative, è cosa buona se usata per trasmettere un valore culturale».

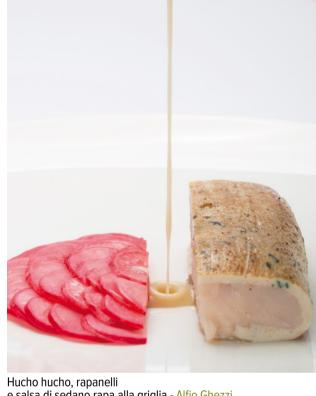
Riassume questo pensiero, in una frase d'effetto al termine del suo intervento, la stella Michelin milanese del ristorante Sadler: «Abbiamo cercato nelle radici della tradizione il motore per andare avanti, mantenendo intatte le nostre caratteristiche distintive». È questo il significato di chef secondo Claudio Sadler, che vede la ristorazione come motore del turismo, specialmente in relazione alla città dove lavora da anni: «Milano è cambiata dopo Expo. Ho fatto molti anni in Oriente e rientrato nel capoluogo lombardo mi veniva da pensare "che luogo provinciale", ma oggi non è più così. Oggi Milano è trasformata, è piena di grandi talenti che sanno fare il proprio mestiere ed è diventata faro - anche grazie alla ristorazione - per l'Europa tutta».

L'importanza del ruolo del cuoco come attrattiva turistica risuona nelle parole di Derflingher, il quale più che attirare turismo straniero in Italia, porta l'Italia a casa del turista straniero: «Ho un ristorante a Taipei, vado in giro per il mondo e porto l'italianità e i suoi prodotti. Quando cucino all'estero, infatti, io non "vendo" solo la mia capacità di essere cuoco, ma anche il territorio che porto con me, grazie ai prodotti e alle ricette che lo caratterizzano».

Senza bisogno di andare all'estero, anzi restando ben ancorato a livello territoriale, ha sollevato un'interessante interrogativo il presidente Anci Lombardia e sindaco di Lecco Virginio Brivio: «Manca un'alleanza tra professionisti, anche questo è un tema importante. È tanta la voglia di fare alleanza per il turismo e noi comunità locali abbiamo bisogno di voi cuochi per farla. Abbiamo abbondanti spazi, abbandonati o da rigenerare, ed entrate qui in scena voi cuochi, individuando nuove opportunità per un territorio che spesso ha le risorse, senza però sapere come utilizzarle». Una grande verità che, però, come ha sottolineato Alberto Lupini, «deve fare i conti con l'altissimo numero di locali che somministrano cibo in Italia, secondo la Fipe oltre 300mila. Forse, per rendere possibile questo progetto, sarebbe da ridefinire l'intero sistema». Questo non toglie che «il vostro brand - conclude il presidente Anci Lombardia rivolgendosi ai cuochi in sala e ai cuochi tutti - non debba essere utilizzato solo per la qualità del vostro ristorante, ma anche per un contesto più ampio».

Dopo il dibattito e la presentazione ufficiale della Guida Euro-Toques 2019, la serata dell'associazione è proseguita con un aperitivo e una cena di gala che ha visto protagonisti grandi nomi della Cucina italiana. cod 59628

Il Lingotto del Mergozzo con Caviale Calvisius Tradition Royale - Marco Sacco

Risotto Carnaroli Campo dell'Oste, fagioli borlotti e baccalà mantecato
Chicco e Bobo Cerea

Hucho hucho, rapanelli
e salsa di sedano rapa alla griglia - Alfio Ghezzi

Alta cucina al Gallia di Milano per la cena di gala di Euro-Toques

di *Marco Di Giovanni*

Cinque cuochi per 5 piatti, 9 stelle Michelin, tanti soci Euro-Toques pronti a dare una mano, amore per l'alta cucina: questi i numeri e i segreti per portare a compimento una cena di gala coi fiocchi, come è stata quella in occasione della presentazione della nuova Guida Euro-Toques al Gallia. La cena di gala è stata solo il coronamento di un evento da ricordare. Dopo la presentazione e la tavola rotonda ha avuto luogo un aperitivo di eccellenze food&wine a cura del presidente di Euro-

Toques Enrico Derflingher e del consigliere dell'associazione Gianni Tarabini. Tutti gli invitati hanno potuto chiacchierare e discorrere di un tema di stringente attualità quale quello poco prima trattato, sorseggiando Champagne Pommery Brut Anapage Blanc de Blancs e gustando specialità italiane e non. Momenti goliardici, momenti di gioia e condivisione, vecchie facce che ritornano, amici che ancora una volta stringono una mano agli associati di una realtà che sa cosa significa fare cucina per creare convivialità. Un pensiero che sta alla base anche della stessa cena di gala. Sala adibita a puntino e piatti che non si fanno aspettare.

Il primo ad arrivare in tavola è il Lingotto del Mergozzo con caviale Calvisius Tradition Royale, realizzato dallo chef Marco Sacco de Il Piccolo Lago (**) e accompagnato nel calice da un Mattia Vezzola metodo Classico Costaripa Rosé Magnum. «Non poteva mancare - ha spiegato **Marco Sacco** - il pesce di lago in questo piatto. Abbiamo voluto dargli la forma di un lingotto, legata all'idea di nobiltà». Il Risotto Carnaroli Campo dell'Oste, fagioli borlotti e baccalà mantecato è firmato dai fratelli Cerea, Chicco e Bobo, tristellati del ristorante Da Vittorio di Bergamo. «Un'associazione come la nostra - ha detto **Chicco Cerea** rivolgendosi al presidente Derflingher - a differenza di tante altre, è viva». Hucho Hucho, rapanelli e salsa di sedano rapa alla griglia è il piatto di **Alfio Ghezzi**, bistellato della Locanda Margon di Trento; in abbinamento un Ferrari Perlé Trentodoc Millesimato Magnum. «Hucho Hucho... Abbiamo giocato su questo termine per incuriosire. È un pesce pregiato, non ne abbiamo sprecato neanche una parte». Pesce ad Alfio Ghezzi, carne a **Giuseppe Mancino**, il bistellato de Il Piccolo Principe a Viareggio. Il suo Manzo, fagioli, peperoni, cicorie e caffè è stato abbinato a un Campo

Manzo, fagioli, peperoni, cicorie e caffè - Giuseppe Mancino

Non è cioccolato: Fernet, cioccolato bianco, pera e pepe - Franco Aliberti

alla Giostra Bolgheri Doc Donna Olimpia 1898. «Euro-Toques per me è come una famiglia, e per me la famiglia è importante». Ultimo è Franco Aliberti con Non è cioccolato - Fernet, cioccolato bianco, pera e pepe. Il neo-chef dei Tre Cristi di Milano ha portato in tavola un dolce accompagnato da un Conte della Vipera Umbria Igt 2017 - Tenuta Castello della Sala. «Questo piatto - ha spiegato **Franco Aliberti**, sul palco insieme alla presentatrice della serata nonché sua futura moglie, Lisa Casali - è dedicato alla valorizzazione della biodiversità».

Immancabili, per tutta la durata della cena, i tanti cuochi Euro-Toques in brigata, a dare una mano ai cinque chef. Tra questi anche i padroni di casa, new entry dell'associazione in questo 2019: Antonio e Vincenzo Lebano. Durante la serata diversi momenti hanno visto susseguirsi sul palco, oltre ai cuochi protagonisti della cena di gala, anche altri associati, come i delegati regionali, gli stessi delegati che Enrico ha voluto quest'anno per far sì che Euro-Toques sia più presente su tutto il territorio nazionale.

cod 59645

foto dei piatti: Modestino Tozzi

Campionati della Cucina Italiana

4ª edizione di successo a Beer Attraction

Oltre **1.500 cuochi**, **4 giorni di gare**, **4 cucine allestite** per le competizioni a squadre, **6 laboratori** per le gare dei singoli, più di **50 giudici** e **oltre 60 show cooking** pensati per valorizzare i prodotti italiani

Ma non solo. Per formare e misurare i cuochi anche sull'adozione di metodi di lavoro quotidiani basati sulla scelta di prodotti di qualità e sul rispetto dei territori di produzione, sulle tecniche di conservazione, lavorazione e cottura dei cibi, sull'attenzione allo spreco alimentare.

Questi i cardini della quarta edizione dei Campionati della Cucina Italiana organizzati dalla Fic-Federazione italiana cuochi. Dal 16 al 19 febbraio, con il supporto di Worldchef e in collaborazione con Italian Exhibition Group all'interno del Food&Beer Attraction negli spazi della Fiera di Rimini, si sono ritrovati migliaia di cuochi professionisti provenienti dall'Italia e dall'estero, docenti e allievi degli istituti alberghieri e quanti sostengono lo sviluppo e la promozione della cucina italiana.

Un meeting organizzato per competere nelle quattro categorie previste dal regolamento - Cucina Calda, Fredda, Pasticceria da ristorazione, Cucina Artistica - ma soprattutto per celebrare l'importanza del buon cibo, la professionalità dei cuochi e la nostra cultura culinaria.

«Siamo molto soddisfatti - ha dichiarato **Rocco Pozzulo**, presidente nazionale della Federazione italiana cuochi - perché ogni anno cresce il numero dei partecipanti e questo rappresenta un elemento molto importante per la crescita della cultura gastronomica del Paese che evidenzia la volontà di mettersi in gioco per confrontarsi con un regolamento molto rigoroso che impone allo stesso tempo disciplina, competenze tecniche e creatività. Tre fattori che assumono ancor più valore se sono adottati nella formazione delle nuove generazioni di cuochi».

Tutte le giurie hanno lavorato sotto il coordinamento di Gaetano Ragunì. La Giuria Gastronomica ha assegnato i premi ai team Junior Chef Treviso, Cuochi Palermo, Cuochi Vesuvio, Cuochi Marche.

«I Campionati della Cucina Italiana sono una formidabile vetrina - ha spiegato **Seby Sorbello**, presidente di Fic Promotion - e lo dimostra la grande presenza a Rimini di tutti i protagonisti dell'enogastronomia nazionale tra cuochi, giornalisti, pubblico e partner, consapevoli che solo fornendo tutti insieme il proprio contributo si può efficacemente promuovere la nostra cultura alimentare, tradizionale e contemporanea, consapevole del passato ma capace di guardare al futuro. Sarà questo lo spirito che animerà anche il prossimo Congresso nazionale in programma a Catania dal 31 marzo al 2 aprile, al quale quest'anno si affiancherà Cibo Nostrum, la grande festa della cucina italiana con centinaia di cuochi provenienti da tutta Italia, ognuno dei quali presenterà una specialità tipica del luogo di provenienza».

I PREMI DEI CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2019

- D2 Artistica Senior Singolo: **Adriano Cossu**
- D3 Artistica Senior Singolo: **Damiano Milazzo**
- Contest Ragazzi Speciali - Cucina Fredda: **Natalia Luisito**
- Mistery Box Cucina Calda Singolo: **Enrico Torneri**
- K1 Cucina Calda Junior Singolo: **Alex Lazzari**
- K1 Cucina Calda Senior Singolo: **Vincenzo Di Palma**
- Cucina Calda Junior Squadra: **Team Chef Junior Treviso**
- Cucina Calda Senior Squadra: **Team Emilia Romagna**
- Cucina Fredda Senior Squadra: **URCC Campania Team**
- K2 Pasticceria da ristorazione Junior Singolo: **Davide Cantù**
- Trofeo Miglior Allievo Metro: **Matteo Delvai**
- Combinata a Squadre: **Team Emilia Romagna**

Il rilievo internazionale dei Campionati Italiani è stato confermato sia dalla presenza della Worldchefs, rappresentata dal direttore continentale per il sud Europa Domenico Maggi, sia dal "Gran Premio della Cucina Mediterranea", con le squadre di Slovenia, Francia e Albania chiamate a realizzare un menu di tre portate con ingredienti mediterranei.

Ad aggiudicarsi il primo posto è stata la Slovenia, seguita dalla Francia e dall'Albania.

Molto seguito anche il Contest Mistery Box, con scontri diretti dei team sul palco, con ricette e prodotti a sorpresa che i cuochi hanno dovuto presentare all'interno degli strumenti messi a disposizione da Pentole Agnelli e poi porzionare per la giuria.

Per la Global Chef Challenge Junior l'Italia si è classificata prima con Andrea Del Villano, che conquista insieme a Marco Tomasi della categoria Senior il posto nella finale mondiale che si terrà a San Pietroburgo nel 2020.

Un premio anche per il prezioso lavoro svolto dalle giurie, che sono state premiate da Vittorio Emanuele Pisani, presidente del Consorzio di tutela Provolone Valpadana, mentre Birra Morena, event partner dei Campionati della Cucina Italiana 2019 ha premiato l'impegno della Fic.

Nutrito e autorevole il parterre dei partner dell'evento. Main partner: Metro, Isacco, Unilever Food Solutions, Barilla, Table Top Trade, Cirio, Electrolux. Premium partner: Surgital, Royal Greenland, Pentole Agnelli, Fasa, Kimbo, Molino Favero, Provolone Valpadana, Zappalà, Italmill, Forno Bonomi, NutriFree, Bayernland, Bassini1963, Zorzi, Tomato+, Orogel, Sanelli. Official partner: Senna, Reflexx, Tre Spade, Hoplà, Valfrutta, Sirmann, Decorfood Italy, Molino Pivetti. Technical event partner: Birra Morena, Recoaro, Coppini Arte Olearia, Blu Rhapsody, Carpigiani. cod 59486

Cuoco e medico devono collaborare

di Matteo Scibilia

La sicurezza del cibo cardine della salute

Siamo stati tra i primi a sottolineare l'importanza delle buone tecniche di produzione per garantire un livello di sicurezza alimentare, soprattutto nel settore della ristorazione. Ma oggi tutto questo non è più sufficiente, non basta più solo il controllo della sicurezza alimentare. Notizie e denunce sulla cattiva qualità del cibo sono sempre più all'ordine del giorno, non si capisce cosa stia succedendo.

Le norme d'igiene per produrre il cibo saranno sicuramente rispettate, per fare un litro d'olio extravergine la filiera produttiva sarà controllata, ma l'olio con che cosa è stato prodotto? Olive italiane, oli rettificati, oli d'importazione potrebbero ancora andare bene, ma quando si legge di sequestri di olio di semi colorato, tale da farlo diventare extravergine, magari venduto sugli scaffali della Gdo a 4 euro al litro, forse dobbiamo preoccuparci. E non è solo un problema di truffa alimentare, ma qualcosa che tocca la nostra salute.

Questo vale per moltissimi prodotti alimentari: la pasta, i pomodori, i formaggi. Insomma c'è poco da essere tranquilli, qualcosa di serio sta realmente accadendo, le allergie e le intolleranze si stanno sempre più moltiplicando, e per esempio l'uso e il consumo di zucchero nascosto nelle pieghe di etichette illeggibili sta contribuendo alla diffusione di malattie croniche e costose come il diabete.

Il nuovo allarme è appunto questo, mangiare meglio per stare meglio. Il cuoco - ho spesso sottolineato - non è un medico o un farmacista, ma oggi ha una nuova responsabilità professionale, essere uno specialista del cibo ampliando la propria conoscenza per migliorare anche la salute del cliente partendo dalla qualità degli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei piatti offerti.

La scienza medica, naturalmente, dovrà sempre più allearsi con il cuoco in una sinergia professionale. Pubblichiamo di seguito un intervento di Francesco Lombardini, odontoiatra: partendo dalla bocca, e quindi dal primo gesto che compiamo - mangiare - apprendiamo come l'alimentazione sia strettamente collegata alla qualità della vita e alla salute. cod 59727

Alimentazione cruciale per la salute Anche l'igiene orale ne beneficia

Mantenere denti, gengive e tutta la cavità orale pulita soprattutto dopo i pasti è un consiglio ormai assodato, così come evitare un consumo eccessivo di alcuni alimenti. Nuovi studi hanno avvalorato questa tesi. La questione è stata approfondita da ***Francesco Lombardini****, odontoiatra, nel seguente intervento.*

“Cosa c'entra l'alimentazione con l'odontoiatria? La domanda sorge spontanea a chi è seduto sulla poltrona odontoiatrica. La risposta a questa domanda è una parte fondamentale nel rapporto medico/paziente ed è considerato “tempo di cura”. Il ministero della Salute, in un documento del 2017 rivolto ai dentisti, recita così: «Il medico, nella relazione, persegue l'alleanza di cura, fondata sulla reciproca fiducia, sul mutuo rispetto dei valori e dei diritti e su un'informazione comprensibile e completa, considerando il tempo della comunicazione quale tempo di cura». Appare chiaro, quindi, come il tempo dedicato alla comunicazione con il paziente debba essere considerato tempo di cura indispensabile per favorire l'“alleanza” e la modalità adottata nel primo contatto con il paziente, che deve rendere manifesta l'attenzione del professionista nel considerarlo una persona e non solo un “portatore di malattia”.
L'odontoiatria restaurativa (o conservativa) ha come obiettivo la motivazione del paziente a un ottimale controllo della placca batterica e a seguire una corretta alimentazione.
In ciascuna disciplina medica (dalla cardiologia all'oncologia, dalla medicina interna all'endocrinologia, dalla ginecologia alla geriatria) l'alimentazione (e più in generale lo stile di vita) sta assumendo il ruolo di una vera e

propria terapia, prescrivibile, dettagliabile, sicura e naturale.
Una terapia che può essere di prevenzione, di trattamento o di mantenimento e può essere a sostegno e addirittura al posto di una terapia farmacologica. L'odontoiatria è una branca della medicina ed è a tutti gli effetti legata alla cura della persona nella sua interezza. La Medicina e l'Alimentazione di Segnale (paradigmi della medicina che pongono l'accento sui segnali biologici del nostro corpo, *ndr*) incontrano l'odontoiatria grazie al lavoro di alcuni medici odontoiatri di Segnale che hanno unito le forze e hanno creato un percorso formativo: scientifico, con solide basi di letteratura scientifica internazionale; didattico, tramite corsi specifici mirati all'apprendimento; alla portata di tutti, dalle assistenti agli igienisti, dalla segreteria fino ai medici odontoiatri che hanno la responsabilità della cura per dare la possibilità all'intero studio del professionista medico odontoiatra di rispondere con scienza e coscienza alla domanda: "Cosa c'entra l'alimentazione, lo stile di vita, l'attività fisica e la gestione dello stress con l'odontoiatria?".
Alla luce delle più recenti evidenze in campo scientifico e del riconoscimento a livello professionale, l'odontoiatra, medico laureato in Odontoiatria e protesi dentaria, è stato equiparato alla figura del medico chirurgo, laureato in Medicina e Chirurgia, per quanto riguarda tutte le patologie correlate alla salute orale e dentale. Sempre più frequentemente in letteratura scientifica stanno uscendo numerosi lavori di qualità che sottolineano come la salute del corpo in generale concorra alla salute del cavo orale e viceversa. Per questo, il chapter italiano dell'Accademia internazionale di medicina orale e tossicologia (Iaomt) in collaborazione con l'Aiob (Accademia internazionale di odontoiatria biologica) e con il patrocinio della Medicina di Segnale e l'Ampas (Associazione medici per un'alimentazione di segnale) sta promuovendo il concetto di Medicina odontoiatrica con una visione sistemica.
L'odontoiatra ha maggiori possibilità di formulare una cura (che sia di prevenzione, d'intervento o di mantenimento) per il paziente se ne conosce la storia medica completa: l'odontoiatra di Segnale sa leggere e interpretare un'anamnesi medica completa e questa capacità lo può aiutare nell'assistenza al paziente, per prevenire o trattare una patologia orale correlata o per mantenere uno stato di salute orale-generale, conquistata con fatica da altri professionisti della salute [...].
Il medico odontoiatra di Segnale conosce l'importanza dei segnali che provengono da ogni parte del corpo, comprendendone l'origine e studiandone le correlazioni con tutti i distretti anatomico-funzionali e metabolici dell'organismo e utilizza le proprie conoscenze per aiutare e guidare la bocca il corpo ad auto-guarirsi.
cod 59718

Peter Brunel lascia Firenze Aprirà un ristorante in Trentino

Per lo chef **Peter Brunel** è tempo di tornare a casa. Trentino della val di Fassa, da quattro anni e mezzo il cuoco stellato lavora a Firenze, dov'è chef executive di tre locali. Aprirà presto un ristorante tutto suo, a Riva del Garda. La data non è ancora stata ufficializzata, ma quel che è certo è che nei prossimi mesi (forse già in primavera) Firenze perderà uno dei suoi punti di riferimento nell'ambito dell'alta ristorazione. Attualmente Brunel, socio Euro-Toques, ricopre il ruolo di executive chef sia del Borgo San Jacopo che delle altre due strutture di Lungarno Collection (Caffè dell'Oro e Fusion Bar), la catena di proprietà della famiglia Ferragamo.

Oggi quarantatreenne, Peter Brunel si appresta a fare ritorno in Trentino, dove peraltro aveva già lavorato (al ristorante Chiesa di Trento e al Laurin di Bolzano) durante un lungo peregrinare giovanile a caccia di esperienze che lo ha portato, tra gli altri, a Villa Negri sul lago di Garda, a Villa Cimbrone a Ravello (Sa), sulla Costiera Amalfitana e in alcuni ristoranti stellati francesi.

Nel 2011 il trasloco in Toscana, al Palagio 59; tre anni più tardi arriva alla corte della famiglia Ferragamo. cod 59487

Roberto Conti dice addio al Trussardi Sarà chef dell'hotel 5 stelle dei Barilla a Parma

Lo chef pavese **Roberto Conti** lascia il Ristorante Trussardi Alla Scala di Milano. Dopo aver riportato al locale la stella Michelin, diviene il nuovo executive chef del Grand Hotel de la Ville di Parma. Le indiscrezioni sono circolate prima in rete, poi ufficializzate: il giovane cuoco lombardo è pronto per il nuovo progetto nell'hotel a 5 stelle della famiglia Barilla, con l'obiettivo di regalare alla struttura la sua prima stella Michelin.

«Ritenevo quel progetto ormai concluso - ha detto, parlando del Trussardi - la stella era stata presa e ho percepito, di comune accordo con la Maison, che la direzione che volevano prendere era diversa dalla mia. Ci siamo lasciati in ottimi rapporti, non escludo in futuro di aprire a Milano un locale proprio con il dottor Trussardi».

Roberto Conti è arrivato al Ristorante Trussardi alla Scala nel 2011 come sous chef e nell'ottobre del 2014, ad appena 32 anni, è stato designato executive. «Ho ricevuto una buonissima offerta di progetto, con una deadline almeno di tre anni. La famiglia Barilla, che gestisce l'hotel, vuole prendere una stella, non ha ancora avuto riconoscimenti di questo genere».

Una scommessa anche personale, dunque, per Roberto Conti, che porterà sulla via Emilia tutta la sua cucina: «Mi piace l'idea di puntare sempre più

Apreda e Hassler
È divorzio dopo 16 anni

Altro "scossone" nel mondo della cucina di alto livello: **Francesco Apreda** lascia l'Imàgo, il ristorante stellato dell'Hotel Hassler di Roma. A rendere nota la notizia **Roberto E. Wirth**, proprietario e direttore generale dell'Hassler: «Sono fermamente convinto che Imàgo abbia tutte le competenze di affidare, come sempre, a del personale di alto livello la gestione della cucina, per dirigerla nuovamente con l'eccellenza che ci ha da sempre contraddistinto. Pertanto, Imàgo continuerà il suo percorso riservando ai suoi clienti una grande sorpresa. Nella gastronomia di alto livello è sempre necessaria una fase di transizione, che porti alla crescita personale di ogni collaboratore verso nuove esperienze professionali. Ritengo, infatti, che per la carriera dello chef Apreda sia indispensabile un trasferimento per accrescere la sua consolidata esperienza nel ristorante Imàgo, dove lui si è formato professionalmente fin dalla tenera età. Il ristorante Imàgo continuerà a sorprendere sempre di più. Fu, negli anni '50, il primo ristorante posto all'ultimo piano di un albergo che richiamò a sé, in poco tempo, personaggi da tutto il mondo e, poi, dal 2007, rinnovato completamente sotto la mia direzione, posto esclusivo e riconosciuto ai massimi livelli della ristorazione italiana ed internazionale».

Lo chef campano è stato apprezzato per il suo stile contemporaneo e ha saputo affermarsi anche grazie alle numerose esperienze all'estero che lo hanno formato. Il matrimonio con l'Hassler durava dal 2003. cod 59480

in alto - ha continuato - la mia è una cucina italianissima, con dei fondi e delle leggere influenze francesi. Dunque, replicherò quella. È ovvio che Parma è una piazza diversa da Milano: reinventerò la Rosa di Parma, il Tortello di erbette e tutte le altre specialità del territorio, alla ricerca dei gusti classici parmigiani di una volta».

Ma gli impegni dello chef lombardo non finiscono: Conti tornerà nella sua città, Vigevano, dove ha iniziato a lavorare a 17 anni, a giugno, aprendo un ristorante tutto suo: «Era tanto tempo che volevo farlo - ha concluso - e oggi questo incarico me lo consente. Sarò comunque operativo a Parma 5 giorni alla settimana; per il mio ristorante a Vigevano sto invece già formando un'ottima brigata». cod 59597

Rosanna Marziale diventa Barbie
Mattel le dedica una bambola chef

di *Federico Biffignandi*

Se anche un simbolo del '900 come Barbie diventa chef significa che il mondo della cucina ha fatto un importante passo avanti a livello di considerazione e diffusione sociale, culturale, professionale. Per i 60 anni della bambolina più famosa del mondo la Mattel (l'azienda che l'ha inventata e che la produce) ha scelto di ispirarsi anche a **Rosanna Marziale**, la chef del ristorante Le Colonne di Caserta, membro Euro-Toques Italia e vincitrice dell'edizione 2011 del sondaggio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola, nell'ottica di premiare donne che hanno fatto qualcosa di speciale nel loro mestiere.

Il programma si chiama Shero ed è attivo dal 2015 e la motivazione che ha portato Mattel a scegliere la cuoca stellata è la seguente: "Fa parte della generazione di chef donne che sta rivoluzionando l'alta cucina". E se di per sé l'idea può sembrare inizialmente simpatica, analizzandola in modo più approfondito acquisisce uno spessore non indifferente. In primis per la Cucina italiana che vanta il maggior numero di donne stellate (45 su 367) e poi, di conseguenza, per la Marziale stessa che ha conquistato l'attenzione tra una serie di colleghe (tante) di spessore.

«Molto divertente come idea - ha commentato Rosanna Marziale - ma è anche una responsabilità perché ciò significa dover essere d'ispirazione alle tante bambine che giocano con Barbie ed essere anche veicolatrice in prima persona del messaggio che Barbie stessa sta lanciando negli ultimi anni. Questo non è più quello originale, di bambola perfetta, bionda e con gli occhi azzurri, ma di donna capace di essere come tutte le altre e di interpretare numerosi mestieri che vedono protagoniste sempre di più le donne».

Non una novità quella di Barbie lanciata nel mondo del food perché già negli anni passati era stata proposta la Barbie Chef o la Cucina di Barbie. Mattel aveva coinvolto anche Gino Sorbillo in un'iniziativa simile con la figlia. Ma questa "personalizzazione" ha un tocco in più. «La Barbie cuoca esalta il mestiere dello chef e questo mi gratifica - ha proseguito la cuoca campana - e se le bambine si riescono ad appassionare già

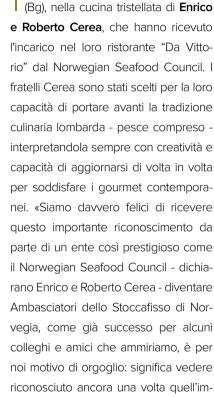
adesso, in questa epoca, da piccoline, al mestiere, forse riescono ad avere anche input più eticamente corretti in materia di cibo, di qualità dei prodotti, di attenzione alla raccolta differenziata rispetto a quelli che abbiamo avuto noi. Ora stiamo cercando di recuperare».

Inevitabile chiedere a Rosanna il suo rapporto con Barbie: «La collezione del mondo di Barbie in casa c'era - ammette la cuoca - ma apparteneva a mia sorella Laura alla quale abbiamo comprato ogni tipo di accessorio». cod 59737

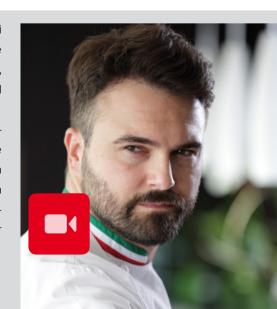
Croatti, nuova apertura a maggio «Milano ha bisogno di me»

di *Marco Di Giovanni*

Prima il Dolomieu, poi l'Orobianco e ora l'imminente ritorno in Italia: **Enrico Croatti**, socio Euro-Toques e stella Michelin oggi in Spagna, è pronto per un nuovo progetto, da maggio a Milano dove aprirà le porte del suo Moebius. Nonostante la giovane età (classe 1982), Enrico Croatti può voltarsi e trovare un percorso di tutto rispetto tra Italia ed estero.

Chicco e Bobo Cerea nominati Ambasciatori dello stoccafisso

Il testimone di Ambasciatore dello Stoccafisso arriva a Brusaporto (Bg), nella cucina tristellata di **Enrico e Roberto Cerea**, che hanno ricevuto l'incarico nel loro ristorante “Da Vittorio” dal Norwegian Seafood Council. I fratelli Cerea sono stati scelti per la loro capacità di portare avanti la tradizione culinaria lombarda - pesce compreso - interpretandola sempre con creatività e capacità di aggiornarsi di volta in volta per soddisfare i gourmet contemporanei. «Siamo davvero felici di ricevere questo importante riconoscimento da parte di un ente così prestigioso come il Norwegian Seafood Council - dichiarano Enrico e Roberto Cerea - diventare Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia, come già successo per alcuni colleghi e amici che ammiriamo, è per noi motivo di orgoglio: significa vedere riconosciuto ancora una volta quell'impegno nella valorizzazione di tutte le eccellenze gastronomiche, in particolare modo ittiche, di cui nostro padre è stato un autentico pioniere. Il suo esempio, la sua passione e la sua dedizione per la cucina di qualità continuano a ispirarci e a guidarci nel nostro lavoro. Lo Stoccafisso di Norvegia è prodotto dalle qualità organolettiche uniche, che ci permette ogni volta di creare piatti innovativi ma che si sposano alla perfezione con i sapori della nostra tradizione».

«Siamo molto onorati di nominare due chef di importanza internazionale come Enrico e Roberto Cerea come nostri Ambasciatori dello Stoccafisso - ha affermato **Trym Eidem Gundersen**, direttore Italia del Norwegian Seafood Council - la loro cucina emozionale, la continua ricerca della perfezione dei dettagli, insieme alla grande tradizione dell'accoglienza li rendono unici, come pure la loro capacità di esaltare ogni singolo ingrediente delle loro ricette fra i quali non poteva mancare lo stoccafisso, uno dei prodotti ittici norvegesi più pregiati e importanti della tradizione italiana». cod 59681

Il culmine lo ha raggiunto con la stella in Spagna, primo italiano a riuscirci. «Poter essere il primo chef italiano a rappresentare un ristorante italiano al 100%, a rappresentare l'Italia in tutte le sue sfaccettature - ci ha raccontato Croatti - non ha prezzo, non ha paragone».
Tuttavia tra i suoi obiettivi spiccava e spicca tuttora l'apertura di un ristorante a Milano. Ebbene, finalmente pare che l'obiettivo si stia concretizzando. Forte della stella spagnola, degli anni di cucina alle spalle, dei riconoscimenti ottenuti recentemente e convinto che «Milano ha bisogno di Croatti, al 100%», lo chef romagnolo a maggio sarà nel capoluogo meneghino, a tutti gli effetti. «Il filo conduttore del locale sarà incentrato sui fumetti». Non per altro il nome dell'imminente nuova apertura sarà Moebius, pseudonimo che il fumettista francese Jean Giraud utilizzava soprattutto per strisce di fumetti di humour nero. 59673

Martina Caruso
Michelin Chef Donna 2019

Martina Caruso del ristorante Signum (1 stella Michelin) è la miglior chef donna 2019 secondo la Michelin. Ha ricevuto il premio nel corso della 4ª edizione di Atelier des Grandes Dames al The Yard Hotel di Milano. Il suo ristorante si trova sull'Isola di Salina, in Sicilia, nell'arcipelago delle Eolie e ha ricevuto la stella nel 2016. Martina Caruso, classe 1989, muove i primi passi in cucina nella struttura di famiglia, che offre una meravigliosa vista su Stromboli e Panarea. Nei mesi di chiusura invernali ha lavorato al fianco di diversi chef stellati che hanno segnato il suo percorso di crescita e che l'hanno arricchita professionalmente. La sua proposta si concentra sulla cucina locale e mediterranea aperta a contaminazioni interregionali e internazionali alla cui base troviamo gli aromi dell'isola.

Non manca la tradizione che Martina propone a suo modo, con il coraggio di chi vuole evolversi e non essere mai banale. Una cucina che gli ispettori definiscono strutturata, ma allo stesso tempo fresca e delicata con proposte originali che esaltano i sapori e i profumi dei prodotti locali.

Il premio della Michelin le è stato conferito per la grande volontà e capacità di progredire e di rappresentare la sua isola raggiante, attraverso una grande tecnica e il tocco femminile di una giovane donna appassionata e determinata. Martina è una delle 43 cuoche a capo di ristoranti stellati in Italia. In tutto il mondo le chef cui è stata attribuita almeno una stella sono 169.

Il premio speciale Michelin Chef Donna 2019 by Veuve Clicquot si inserisce tra i premi assegnati da Michelin in occasione della presentazione della 64ª edizione della Guida Michelin Italia, lo scorso novembre, quale riconoscimento di storie di italiani di successo che contribuiscono all'eccellenza del patrimonio culturale della nostra nazione.

Premio Giovane Chef Michelin 2019: Emanuele Petrosino - I Portici, Bologna

Premio Qualità nel Tempo Michelin 2019: Hélène Stoquelet - La bottega del 30, Castelnuovo Berardenga (Si)

Premio Servizio di Sala Michelin 2019: Barbara Manoni - Casa Perbellini, Verona

Premio Passion for Wine Michelin 2019: Augŭstin Devetak - Locanda Devetak, Savogna d'Isonzo (Go).

cod 59648

Davide Scabin al posto di Glowig Apre al Mercato centrale di Roma

Il cuoco una stella Michelin del Combal.Zero sostituità lo chef tedesco Oliver Glowig nel ristorante nell'ala mazzoniana della Stazione Termini, grande novità per la ristorazione della Capitale che si realizzerà tra marzo e aprile al Mercato Centrale. A confermare la notizia è il creatore del brand Mercato centrale Umberto Montano. Non è probabilmente un caso la scelta di Montano che sta lavorando proprio in questo periodo con Davide Scabin all'interno del Centro Palatino di Porta Palazzo a Torino, per uno spazio gastronomico che si chiamerà Carbone Bianco. Ancora top secret invece il nome della novità romana, che chiaramente andrà solo ad affiancare il locale stellato di Rivoli, che resterà sempre operativo. cod 59743

SOTTO LA TOQUE: SELVAGGIA, VIAGGIATRICE, FEMMINISTA

Abbiamo sollevato il cappello a Victoire Gouloubi

di Carla Latini

Nata nel Congo, a Brazzaville, è arrivata in Italia giovanissima con il fratello, affronta prima gli studi di legge e dopo l'alberghiero. La cucina, la seconda passione di allora, la prima di oggi. Lavora con grandi cuochi come Sadler e Ferrera. Da sous chef diventa chef e ha esperienze in locali rinomati che dirige personalmente. È "quasi" Top Chef perché è arrivata seconda nella gara su Nove Tv.

"Selvaggia" va da sé. Lo spirito africano ce l'ha dentro il cuore. Adora la sua terra, di cui divulga con intelligenza usanze, cultura e prodotti. Conosce perfettamente la Cucina italiana, che contamina con grande autorevolezza. È una viaggiatrice curiosa e crede che un piatto, per essere tale, debba essere internazionale. Spezie ed erbe aromatiche sono sempre presenti nelle sue creazioni, che sono, ogni volta, un viaggio. Che sia uno spaghetto al pomodoro o un polpo al Campari. Da quest'anno realizza il suo sogno cosmopolita. Un canale youtube, un video di 5 minuti, dove i protagonisti sono chef, artisti, artigiani, intellettuali e produttori. Miscelati insieme attraverso la sua sensibilità e la sua cultura. Il titolo è molto evocativo: Make-Taste & Change. È un film molto ben fatto, che termina con una ricetta, la sintesi profonda di ogni incontro.

Una grande chef e una grande donna. Seguitela sul suo canale youtube e scrivetele. Potrete essere anche voi protagonisti delle sue avventure!

cod 59529

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Magistrato o chef
Il primo sapore che ti ricordi.	Il gusto che lascia un boccone di avocado con la cannella e le arachidi tostate
Qual è il senso più importante?	È quello della coscienza
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Una torta nuziale a base di ingredienti tropicali e spezie
Come hai speso il primo stipendio?	Pagando gli arretrati del convitto della scuola alberghiera
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Lo Spaghetto al pomodoro, lo Sgombro affumicato con la purea di safou e il Riso giapponese al mirin con svariate crudité di carne, pesce e verdure
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	Le erbette aromatiche, il pomodoro, le uova e la salsa di soia
Qual è il tuo cibo consolatorio?	Il sushi
Che rapporto hai con le tecnologie?	Innamorata della rivoluzione, ma purtroppo non sono un premio Nobel
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	La minestra!
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Mio marito
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	L'Abstraktes Bild di Gerhard Richter
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Pensiero stupendo" di Patty Pravo

IL COMMENTO

di Roberto Vitali

Cresce il biologico Ma serve la garanzia di controlli severi

Secondo statistiche recenti, latte e yogurt biologici conquistano sempre più spazio sulle tavole degli italiani, mostrando tassi di incremento più elevati rispetto alla media dei consumi bio. Lo segnala Assolatte, che sottolinea lo sprint messo a segno "grazie all'ottimo rapporto tra valore nutrizionale, versatilità nel consumo e attenzione all'ambiente".
La notizia che aumenti il consumo dei prodotti bio può essere accolta solo con piacere. Nel consumatore però potrebbe restare sempre il dilemma: ma sarà davvero tutto bio come scritto in etichetta? Ho la certezza della qualità migliore e quindi sono davvero sicuro di investire sul mio benessere?
Domande importanti a cui la legislazione cerca di dare risposta. La certificazione del prodotto bio è effettuata da organismi di controllo autorizzati dal ministero delle Politiche agricole in base al Regolamento Ue, attraverso tecnici specializzati e analisi mirate. Il codice dell'organismo di controllo che ha effettuato la certificazione del prodotto si deve trovare sull'etichetta. Lo stesso Ministero effettua controlli diretti alle aziende di produzione, trasformazione, distribuzione e dettaglio, al fine di verificare il rispetto della normativa vigente. A maggior garanzia dei consumatori, tutti gli organismi di controllo sanitari (Asl, Nas, Repressione Frodi) effettuano controlli in tutte le fasi della filiera. Le leggi ci sono per garantire. La speranza è che si intervenga duramente nei confronti di chi truffa. cod 59546

GASTROSOFIA

Ristorazione

I tempi cambiano E i luoghi comuni, invece?

Ormai da anni si dice che il cibo è cultura, che il cibo è parte integrante della storia dell'uomo, che la ristorazione è arte e intrattenimento, gli chef sono delle star che fanno proseliti come i vecchi santoni indiani e i giornalisti seguono a ruota.

Ho riletto con piacere in questi giorni la raccolta di aforismi e pensieri di Karl Kraus, dal titolo "Essere uomini è uno sbaglio", lettura che consiglio a tutti - del resto gli aforismi ci aiutano a capire alcuni aspetti della vita che a volte ci sfuggono o che non capiamo del tutto.

Un aforisma/capitolo così titola: "A Vienna si vive per mangiare, ma si ha fame", vi ho trovato molte similitudini con alcune abitudini gastronomiche di tante grandi città, di tante imprese che si perdono nei mille rivoli di format e di idee spesso solo fotocopie. Il nostro poeta e drammaturgo dalle battute al vetriolo descrive così la ristorazione del suo tempo: "Ma come si fa a tirare avanti se la carne di manzo diventa sempre più cara e la vedova sempre più allegra?". Bellissima descrizione culturalgastronomica di quella Vienna della decadenza che si trovava sotto la scure della crisi post-bellica e gli albori del nazismo; quindi il parallelo fra il costo della vita e la spensieratezza suicida della nostra Europa, preda di rivoluzioni e sale da ballo, si sentiva anche nella cucina del tempo.

Ma la parte più bella è quella dedicata ai fantasiosi nomi delle pietanze, abitudine che continua ancora oggi in molti menu di cuochi blasonati. Dice il nostro Karl: "Solo a Vienna, solo in un centro di cultura una semplice prima colazione, composta da caffè, burro e uova prende improvvisamente il nome di Colazione Pruckl". Mi capita spesso di leggere nomi di piatti che evocano solo la chiamata del cameriere per una delucidazione, poi però nelle interviste tutti parlano di "semplicità". Ma tra i tanti aforismi che ho letto quello che forse rappresenta bene un po' l'animo di molti "devoti" ristoratori e non solo, ma anche un certo servilismo italico è questo: "Ci sono individui che vengono tollerati nei locali pubblici solo perché non pagano. Li chiamano giornalisti". cod 59548

di Guerrino Di Benedetto

Il miglior burger gourmet italiano è del pugliese Antonio De Lauro

La Burger Battle, svoltasi in occasione di Beer Attraction, ha visto trionfare sugli altri 8 concorrenti in gara, il giovane Antonio De Lauro del Garibaldi Steakhouse di Monopoli (Ba). Nell'appassionante sfida "all'ultimo burger", organizzata da Unilever Food Solutions con il brand Hellmann's, Lantmännen Unibake Italia (leader nella produzione di pane per hamburger gourmet) e Baldi Carni, Antonio ha avuto la meglio su altri 8 giovani finalisti provenienti da tutta Italia.

Nelle fasi eliminatorie i concorrenti hanno proposto una loro ricetta. I tre finalisti poi si sono sfidati in una vera e propria battaglia all'ultimo burger: in quest'occasione hanno dovuto improvvisare un burger gourmet con ingredienti a sorpresa, trovati all'interno del paniere. Aloe vera, cavolo rosso riccio, tofu, uova di quaglia, petali di rosa, formaggio al vino, speck di anatra, essenza di bergamotto, noci pecan.

Agrumaro è il nome del burger vincitore nelle semifinali, quello preparato dal 28enne Antonio De Lauro, nato e cresciuto a Monopoli, città dove vive e dove ha inaugurato insieme al fratello Giuseppe il Garibaldi Steakhouse nel 2014. Agrumaro è composto da panino Tiger di Lantmännen, hamburger 200 g Angus Irlandese Baldi, Hellmann's Real Mayonnaise alla liquirizia, uovo fritto, puntarelle alla romana, arancia a vivo e Capocollo di Martina Franca croccante.

A sfidarlo nella finale, poi, Rocco Camasta del The Butcher - Hamburgeria di Modugno e Francesco Vallefuoco del Juicy Lucy Pub di Napoli. Qui De Lauro ha trionfato con il Rose&Duck, panino integrale di Lantmännen, hamburger 200 g Angus Irlandese Baldi, Hellmann's Real Mayonnaise con essenza di bergamotto, misticanza con Hellmann's Vinaigrette agli agrumi, petali di rosa tritati, noci pecan e speck di anatra. Oltre ai tre giovani hanno partecipato alla competizione Riccardo Pepe dello Smoky Burger di Lissone (Mb); Daniela Gheorghe del Cucchi Pub di Carbonera (Tv); Luca Ticà del Junò Osteria Pizzeria di San Severino Marche (Mc); Marianna Tiberio del Dal tramonto all'alba Pub di San Vito Chietino (Ch); Simone De Matteis del White Rabbit di Roma; Giuseppe Rossetti del Be Steak - The Burger Bar a Rho Fiera (Mi).

A coronare il Re del burger gourmet una giuria popolare formata dai visitatori della manifestazione e una giuria professionale composta da: Roberto Arthemalle, socio di Birrerie Spiller; Antonella Avvinti, titolare Truk Queen; Giulia Brandi, concorrente Masterchef 6; Fabrizio Camer, responsabile eventi Fic e socio Euro-Toques; Pietro Roberto Montone, vice presidente Fic per il Sud Italia; Paola Bogataj, food engineering e consulente; Marco Scardigli, responsabile Operation Löwengrube; Viviana Simeoni, responsabile sviluppo prodotti Roadhouse; Rodolfo Guarnieri, giornalista di Bargiornale. L'evento è stato presentato da Valentina Pistoia, chef, ristoratrice e finalista nel programma Cuochi d'Italia. cod 59442

foto: Sara Paglioni

foto Studio Julien Bouvier

Sirha, chiusa l'edizione dei record con un omaggio al genio di Paul Bocuse

Chiuso il sipario sul Sirha, uno dei più importanti saloni al mondo dedicati al food, è tempo di bilanci. In 5 giorni si sono dati appuntamento a Lione 225mila operatori professionali, l'8,22% in più rispetto al 2017. Una crescita di 17mila visitatori da un'edizione all'altra, «l'equivalente di 33 TGV (il treno francese ad alta velocità, *ndr*)», per usare l'espressione di **Olivier Ginon**, ceo di GL events, organizzatore del Salone. E con i visitatori, cresce anche il numero degli espositori: 3.770 sono stati quelli che hanno affollato i padiglioni della fiera lionese, di cui quasi un terzo dall'estero.

Con oltre 1.080 novità presentate dagli espositori, il Salone si è confermato un rivelatore di soluzioni innovative e stimolanti per i ristoratori di tutte le diverse cucine. Il Summit di Sirha World Cuisine, patrocinato da Anne-Sophie Pic e Annie Féolde, ha contribuito alla condivisione di idee e know-how di relatori eccezionali, come Amir Nahai, Olaf Koch e Chef Alvin Leung, sui grandi problemi dell'alimentazione del futuro.

Il FoodTech non è stato da meno, visto che lo Start-Up Village ha riunito 30 giovani forze motrici, tre volte di più rispetto a quanto avvenne a Sirha 2017. Ventiquattro competizioni ed eventi di alto livello quest'anno hanno entusiasmato i visitatori per cinque giorni ai quattro angoli del Salone, tra i quali è bene anche sottolineare i nuovi concorsi come il World Burger Contest e il concorso per giovani sommelier Auvergne-Rhône-Alpes.

Nel suo 30° anniversario, la Coupe du Monde de la Pâtisserie ha premiato, a sorpresa, un vincitore senza precedenti: la Malesia, che si è imposta su 20 Paesi offrendo creazioni mozzafiato e una degustazione assolutamente perfetta.

Momento clou del salone, il Bocuse d'Or, ha reso omaggio a Paul Bocuse, con un tema su vassaio (carré de veau arrosto a 5 costolette) che ha sfidato ed esaltato le abilità fondamentali dei candidati.

Più di 2mila fan acclamanti hanno vivacizzato ed acclamato anche la prova di realizzazione del Timballo di verdure e molluschi, richiesto dagli chef in onore di Joel Robuchon. Diversi milioni di fan in tutto il mondo, anche dalla Cina, hanno vissuto in diretta live lo spettacolo su Internet e sui social network.

Alla fine di una commovente cerimonia di premiazione, dove la folla ha applaudito per lunghissimi minuti questi eccezionali creatori, la Danimarca ha finalmente vinto il trofeo considerato il "Graal", le referenza assoluta per tutti gli chef del mondo. cod 59378

Per informazioni: **www.sirha.com**

Winx Birthday Cake
Un contest per la ricetta d'auguri

Anche AMPI partecipa ai festeggiamenti dei 15 anni delle Winx, la produzione tutta made in Italy della Rainbow Spa diventato un vero e proprio fenomeno internazionale capace di conquistare il pubblico ancora oggi. L'anno delle celebrazioni, il 2019, si è aperto con la mostra dedicata dal titolo "15 years of magix". L'allestimento è stato predisposto a Milano presso Wow Spazio Fumetto, il museo del Fumetto di Milano dove resterà fino al 12 maggio. Il 28 gennaio scorso la trasmissione televisiva "Rai Ragazzi" ha dedicato una programmazione spe-

ciale, il “Winx Celebration Day”, una maratona dei migliori episodi di tutte le serie e sono stati mostrati in esclusiva alcuni contenuti della nuovissima serie 8 che andrà in onda in primavera su “Rai Yoyo”.

Accademia Maestri Pasticceri Italiani da marzo invita le fan di tutto il mondo a partecipare ad un contest per realizzare la “Winx Birthday Cake”, la torta perfetta a tema Winx. Le vincitrici dei Paesi coinvolti potranno frequentare una masterclass di pasticceria diretta da AMPI e partecipare alla magica festa di compleanno Winx che si terrà a maggio, con un programma ancora top secret.

Questi sono solo i primi importanti appuntamenti, perché Winx Club ha dedicato al compleanno delle sue fatine un piano ricco di eventi e novità che sarà in grado di coinvolgere le fan di tutte le età e di ogni nazionalità. Dal 2004 Winx Club ha riscosso infatti numerosissimi successi e riconoscimenti in tutto il mondo, e oggi il brand Winx è presente in 100 Paesi, sono state prodotte 8 serie televisive più altre 2 serie televisive insieme a Netflix, 3 film per il grande schermo, live show e musical internazionali.

Le Winx rappresentano un’idea di donna e del femminile moderna ed attuale, quella che si è imposta nell’ultimo decennio e che prima non esisteva: sono eroine forti, determinate, indipendenti e capaci di autorealizzarsi.

Accademia Maestri Pasticcieri Italiani saprà valorizzare le creazioni dolci dedicate a Bloom, Stella, Flora, Aisha, Musa e Tecna, amiche che studiano arti magiche e insieme combattono per salvare dal Male il loro mondo fantastico, esaltandone la loro magia e i valori di amicizia, positività, generosità e impegno, di cui da sempre si fanno ambasciatrici. cod 59507

UN ACCADEMICO AL MESE

Davide Malizia

Davide Malizia nasce a Roma ma le origini artistiche che segnano la sua professione attingono dal paese dei pittori e modellatori della ceramica, Caltagirone. Sviluppa prestissimo una forte passione per l’arte culinaria e, indirizzato seriamente verso questa strada, frequenta la scuola alberghiera Artusi di Roma diplomandosi a pieni voti.
È solo l’inizio di numerosi corsi e scuole di pasticceria professionali che Malizia frequenterà in tutto il mondo, portandolo in Francia, Belgio, Svizzera, Spagna e perfino negli Stati Uniti, specializzandosi fin da subito con i grandi maestri internazionali nella lavorazione dello zucchero.
Durante il suo cammino mostra infatti di appassionarsi in particolare all’arte dello zucchero artistico che consente la realizzazione di vere e proprie opere d’arte e consente a Malizia di esprimere la sua vena artistica.
Lavora negli alberghi più prestigiosi della capitale come l’Exedra e il Grand hotel St. Regis e alterna la professione alle competizioni di pasticceria. Nel 2005 vince la medaglia d’oro agli internazionali di Massa Carrara nella categoria artistica. Nel 2006 vince il World Culinary Cup, il campionato mondiale di Lussemburgo. Nel 2008 vince sia il Culinary Trophy all’International cooking competition Intergastra di Stoccarda, sia la medaglia d’oro nella categoria artistica e il premio assoluto alle olimpiadi di Elfurt per lo zucchero artistico.
Nel 2010 è componete della nazionale italiana per la Coppa del mondo di pasticceria a squadre in America a Phoenix al World Pastry Championship ottenendo il titolo di vice campione del mondo. Nel 2012 diviene Maestro di Accademia Maestri Pasticceri Italiani, e opera da consulente e formatore diffondendo il suo pensiero sulla sperimentazione continua nella lavorazione dello zucchero artistico.
Nel 2013 a Rimini vince il Campionato mondiale di zucchero artistico “The star of sugar” e nello stesso anno vince la coppa del mondo di pasticceria Juniores a squadre in veste di allenatore del Team Italia. Nel 2016 vince da allenatore del Team Italia il campionato mondiale di pasticceria femminile “The Pastry Queen” nonché il campionato mondiale di pasticceria “Mondial Des Arts Sucre” a Parigi.
Ultima in ordine di data, citiamo la vittoria di Davide Malizia in qualità di team manager della squadra italiana che ha ottenuto la vittoria al Campionato mondiale di pasticceria juniores 2019 disputato a gennaio scorso in occasione di Sigep a Rimini. Vincenzo Donnarumma e Filippo Valsecchi sono stati allenati da Malizia con grande rigore e disciplina, mettendo a punto non solo le qualità tecniche dei giovani pasticceri, ma anche quelle organizzative apportando tra le altre cose anche modifiche progettuali al box gara per migliorare l’efficienza del lavoro durante la competizione. Dietro l’oro italiano c’è la firma del Maestro Malizia, che apprezziamo per la sua discrezione e la sua perseveranza nel rincorrere il suo sogno.

Dessert, da dolce della tradizione a elemento distintivo di una cena

Il ricordo di una bella cena passa anche attraverso quelle attenzioni iniziali e finali che il ristoratore riserva ai suoi commensali. E il dolce è sicuramente tra i piatti che più si ricordano. È il motivo per cui il comparto della pasticceria nella ristorazione cresce sempre di più. È un tema su cui anche Conpait - Confederazione pasticceri italiani, si è sempre battuta con tenacia, anche organizzando degli eventi al Sigep in collaborazione con la Federazione italiana cuochi.

A Carpaneto Piacentino, paese che vanta più castelli che abitanti, convinto fautore di dover salutare gli ospiti con "dolci coccole", è il cuoco **Daniele Repetti**, proprietario del ristorante una stella Michelin Il Nido del Picchio. Dolci che dal predessert alla piccola pasticceria finale attingono dalla tradizione, pur risentendo delle influenze di viaggio dello chef emiliano. Assaggiare i dolci può diventare un viaggio tra passato, presente e futuro, in cui gioca un ruolo importante il predessert. Perché è un piatto sempre più presente nella cucina dei ristoranti stellati e non.

«Il predessert - spiega Daniele Repetti - è un'attenzione che lo chef vuole dedicare ai suoi ospiti. Molti infatti vogliono chiudere con un dolce, ma magari non vogliono ordinarne una porzione intera, allora mandare al tavolo un predessert può incuriosire e, allo stesso tempo, lasciare una nota dolce nel palato dei commensali».

di Monica Di Pillo

Anche qui la tradizione ha il suo peso, tanto che Repetti nel suo Semifreddo di ricotta piacentina, meringa al lampone e spugna di cioccolato, gioca con la ricotta, tra i must della cucina emiliana, poi addolcita dalla meringa al lampone, che conferisce la croccantezza al dolce. Ma questo è solo l'inizio del viaggio tracciato nel solco della tipicità e della sperimentazione. Si prosegue con il dessert, Millefoglie di lingue di gatto, soffice di zucca, arachidi sabbiate e gelato di caramello salato. È un inno all'Emilia che nella zucca trova la sua identità, con note salate e dolci, che in perfetto equilibrio accarezzano il palato.

E se pensate che tutto questo non sia abbastanza, il viaggio dolce continua con la piccola pasticceria. Piccola, ben inteso, solo nelle dimensioni delle porzioni, ma davvero variegata: si va dalla minisacher alla tortina di mandorla, dai baci di dama alle sfogliatine alle mele, dalle praline al cioccolato ai piccoli scrigni di frutta secca, cereali e cioccolato bianco. Ed ecco che il saluto con la cucina, grazie anche alle note dolci, non sarà un addio, ma un arrivederci... a presto! cod 59736

IN SALA CON Vanessa Melis «L'ospite ricerca emozioni»

Vanessa Melis è **accogliente per carattere**. È **coinvolgente anche al telefono**. Vivace e disponibile, la si immagina sorridere. **Attitudine che si è sviluppata in passione e trasformata in professione**

UN IMPEGNO DI SQUADRA

Il team deve essere affiatato e, quando si costituisce il gruppo, il margine di errore va ridotto al minimo. «Quando devo scegliere un collaboratore, data per scontata la preparazione di base, sono alla ricerca della passione, del fuoco negli occhi, della determinazione a mettersi in gioco. La nostra è una professione che dona momenti di gioia unici, ma che richiede sacrificio e abnegazione. La motivazione deve essere quindi potente. Inoltre dobbiamo essere tutti interscambiabili, tesi al risultato. L'ospite è appagato se non gli è mancato nulla».

di *Gabriele Ancona*

Oggi è direttrice di sala di Pascucci al Porticciolo, ristorante una stella Michelin di Fiumicino (Rm). In cucina il compagno di una vita, Gianfranco Pascucci. Vanessa è membro della delegazione Lazio di Noi di Sala, l'associazione che dal 2012 persegue l'obiettivo di valorizzare l'identità della sala e del servizio.

L'accoglienza, una passione che viene da lontano.

Direi di sì. Durante gli studi, d'estate, davo una mano in una tavola calda qui a Fiumicino. Mi piaceva sistemare la sala e fare in modo che la clientela fosse soddisfatta. Mi sono però resa conto che c'era molto di più in ballo. Ho capito che stavo alimentando una sorta di fuoco sacro.

Poi l'incontro con Gianfranco e il percorso intrapreso insieme. Che cosa è la sala per Vanessa Melis?

Una strada impegnativa, ma entusiasmante. La sala è saper accogliere in modo completo e con semplicità. Ognuno poi la interpreta e la esprime secondo la propria sensibilità. Dobbiamo aprirci a 360 gradi e far sentire l'ospite - che ci ha scelto - a proprio agio. Va "catturato", capito, emozionato e bisogna essere in grado di interpretare le sue esigenze. Questo in assoluto.

In che senso?

Ogni ospite è importante, sia quello che chiede un semplice piatto di spaghetti sia quello che vuole effettuare un percorso gastronomico completo. Dobbiamo poi tranquillizzare chi teme la forma e va in tensione. Un timore facile da abbattere se si tiene a mente che chi è venuto a trovarti lo ha fatto spinto dal desiderio di benessere. È da te per mangiare e per star bene. Sono contraria alla sala troppo impostata e rigida.

Sala e cucina: due voci del medesimo coro?

Non c'è dubbio. La filosofia dello chef si manifesta attraverso le sue ricette e la sala ha il compito di trasmetterne i principi. Dobbiamo conferire quel valore in più a un piatto già di valore. Soprattutto oggi che la clientela arriva preparata e consapevole, ma è alla ricerca di un'emozione.

Quali sono i fondamentali di un professionista dell'accoglienza?

Dobbiamo essere empatici, caldi e misurati. Gesti e sguardi calibrati. Basta poco, una sfumatura per emozionare e predisporre. E poi tanta sensibilità. Sono in gioco diversi elementi che si devono combinare in modo armonico. La voce, il tono e la parola rappresentano un valore aggiunto. In questo caso la presenza del cuoco si rivela un complemento fondamentale della sala. Gli chef un tempo erano relegati in cucina. Oggi escono, interagiscono con la clientela e raccontano il pensiero a monte di una carta o di una singola ricetta. In quei momenti la sala esprime tutte le sue potenzialità.

Quanto conta l'intuizione?

Il nostro obiettivo è rendere soft e gratificante l'esperienza di chi ci ha scelto. Per questo ti devi mettere in gioco senza riserve. In pochi minuti si deve capire, anche solo grazie a un particolare, chi si ha di fronte. Un lavoro di dedizione continua, fonte però di gioia infinita. Mi piace far star bene le persone. Evviva la sala!». cod 59305

Tirreno CT e Balnearia
chiudono con oltre 62mila presenze

A Carrara Fiere **grande affluenza di operatori**, partecipazione da parte di **opinion leader** ed **esponenti politici**, tra cui il **Ministro Centinaio**. Appuntamento dall'1 al 4 marzo 2020 con la 40ª edizione, un traguardo importante

Chiusura nel segno del successo per la 39ª edizione di Tirreno CT e la 20ª di Balnearia, le due fiere divenute ormai riferimento per il settore dell'ospitalità in Italia. Oltre 62mila operatori hanno affollato dal 24 al 27 febbraio i padiglioni di Carrara Fiere, incontrando gli oltre 900 marchi commerciali presenti. Dall'arredo contract ai prodotti per la ristorazione, passando per gli accessori e la tecnologia applicata a tutto il mondo del food & wine. Inoltre concorsi, tra gli altri i campionati italiani di pasticceria e quelli della pizza. Senza contare la folta presenza di professionisti del settore, dai barman ai cuochi, passando per pizzaioli e maestri del caffè.

Nella parte dedicata a Balnearia - in crescita esponenziale - le attrezzature, prodotti e servizi per la spiaggia 4.0, quella del futuro. Ma Balnearia non finisce qui. È stata anche l'occasione per approfondire temi fortemente sensibili. Tra gli argomenti più caldi che sono stati affrontati c'è la direttiva Bolkestein e l'allarme erosione che ha colpito e colpisce gran parte delle coste del nostro Paese. Tra gli argomenti di carattere sociale sono stati organizzati convegni sulla disabilità, sulla prevenzione per i lavoratori "outdoor" e sulla prevenzione e sicurezza in mare e in spiaggia per i bagnanti.

Oltre 430 espositori e 900 marchi commerciali rappresentati, 30mila mq di esposizione e più di 62mila visitatori: questa è la carta di identità dell'edizione 2019 delle due manifestazioni. Numeri importanti, anche in considerazione del fatto che gli espositori provengono da 66 province di 16 regioni italiane. A questi si aggiungono 4 aziende da Austria, Belgio, Francia e Repubblica Ceca.

In quattro giorni oltre 100 appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde. Lunedì 25 febbraio è intervenuto il ministro delle Politiche agricole e del Turismo, Gian Marco Centinaio. Non è stato l'unico rappresentante del mondo politico a partecipare: erano presenti in fiera politici nazionali e locali per incontrare i protagonisti di due settori, quello dell'alimentazione e quello del turismo, strategici per l'economia nazionale.

Successo anche per lo spazio della Cucina dei SaperiSapori e Conoscenze, dove la padrona di casa, la giornalista Laura Salvatore Iacopetti, durante i tre giorni ha ospitato personaggi e ricette della tradizione italiana. Stessa cosa per lo spazio della Scuola Tessieri di Ponsacco (Pi) dove ogni giorno si sono alternati grandi chef e pasticceri.

Come ormai tutti gli anni, la fiera si è chiusa con un grande appuntamento. Presso il ristorante delle Nazioni l'organizzazione Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le associazioni di categoria dell'ospitalità e della ristorazione e degli istituti alberghieri, ha organizzato un evento sensibile e particolare: "Insieme a voi con un sorriso". I protagonisti di questa iniziativa sono stati ancora una volta gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere, che si sono cimentati nella preparazione pratica e del servizio di un menu molto divertente e simpatico. cod 59551

JACOPO BIONDI SANTI

JBS S.r.l.
Via Postierla, 1 – 53024- Montalcino (SI)
Tel. 0577 848238 – 0577 846382 Fax : 0577 848675
Web site : www.biondisantimontepo.com
e-mail : info@biondisantimontepo.com

VINITALY
PADIGLIONE 9 - STAND C8

Michela Maffia, umile e di talento «Si deve cominciare dalla gavetta»

Michela Maffia di Nola (Na) si trasferisce giovanissima in Umbria, a Gualdo Tadino (Pg), dove consegue il diploma indirizzo linguistico. Decide successivamente di frequentare l'università a Bologna. Si iscrive ad Arte, musica e spettacolo. Nel settembre del 1997 Gualdo Tadino fu distrutta dal terremoto. Michela si trovò a dare man forte alla ricostruzione e cominciò una collaborazione con la birreria locale, "La Baita". Lì inizia la sua gavetta e fin da subito rimane incantata da quel mondo che le era rimasto fino ad allora estraneo.

Dopo tre anni decide di acquistare l'attività dove lavorava e dare una svolta alla sua esistenza. Per ben 12 anni Michela è stata titolare di quel pub-birreria. Corsi di spillatura, di american bartending, di marketing, di mixology: conoscere tutto ciò che riguarda la cultura del bere ha portato Michela a soddisfare quell'innata curiosità che ha sempre mostrato di avere.

Dopo aver venduto il locale, viene coinvolta nella gestione di una discoteca, il Charly Max di Gubbio, come responsabile bar e personale. Poi si cimenta nel settore beverage come consulente in Tecniche di vendita presso un'enoteca del paese; allo stesso tempo fornisce anche consulenze formative presso l'American bar della zona.

Da professionista Michela non poteva non incontrarsi con un altro grande personaggio del bere miscelato: Emilio Sabbatini. Michela collabora con Emilio e inizia a fare formazione professionale in diversi centri di formazione come consulente esterna. Dal 2016 collabora come coordinatrice eventi al Castello di Baccaresca. In un ambiente così raffinato per Michela completare il suo percorso professionale è facile.

«Sono diventata barlady - sembra assurdo - grazie alla mia passione per la storia dell'arte. Ho trasformato tutto ciò che è arte nella realizzazione di cocktail, di allestimenti per ricevimenti». Il percorso di conoscenza in questo settore migliora se fatto seguendo un'associazione: ecco perché Michela da qualche anno è un'affermata barlady in Abi Professional. «Grazie ad Emilio Sabbatini nel 2016 sono entrata a far parte di Abi Professional. Mi ha convita subito a partecipare ad un concorso. Devo dire che ci ha messo un po' a convincermi, ero agitatissima nel pensare che che avremmo dovuto prender parte a delle competizioni. Mi vergognavo. Ma una volta sulla pedana ho dimenticato tutte le ansie e i timori».

Seguendo Abi Professional tra manifestazioni e competizioni Michela ha potuto conoscere personaggi di spicco.

Dopo tutti questi anni di carriera, Michela sa cosa consigliare ai giovani che vogliono intraprendere questa professione: «Far parte di un'associazione. Perché è nell'associazione che si vivono momenti di condivisione, confronto e conoscenza». cod 59538

Massima attenzione a materiali e oggetti
che entrano in contatto con gli alimenti

di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

di Marta Lami
Specialista in sicurezza alimentare

I "Moca" sono i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (attrezzature usate per la produzione e lavorazione degli alimenti, utensili da cucina, materiali di imballaggio e protezione, recipienti e contenitori, stoviglie, posate e bicchieri). Compresi quelli che entrano in contatto con acqua e liquidi alimentari. Tutti questi materiali e oggetti devono essere prodotti in conformità alle buone pratiche di fabbricazione e, se utilizzati correttamente, debbono essere sufficientemente inerti e non trasferire agli alimenti sostanze estranee in quantità tale da comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche dell'alimento (alterazione del colore, del sapore e dell'odore) e risultare un pericolo per salute del consumatore finale.

Al fine di garantire la conformità dei Moca e permetterne la libera circolazione, l'Unione europea ha predisposto alcune normative specifiche e previsto numerose forme di controllo

L'operatore alimentare che utilizza i Moca ha la responsabilità di:

- richiedere ai fornitori dei prodotti le schede tecniche e le dichiarazioni di conformità aggiornate del singolo prodotto;
- utilizzare il prodotto solo nelle condizioni d'uso riportate nelle dichiarazioni e in etichetta;
- garantire il sistema di rintracciabilità conservando i documenti di consegna e le etichette, fino al completo utilizzo;
- garantire lo stoccaggio in condizioni ottimali di igiene e protezione.

Come utilizzare correttamente i Moca

1. Prima di utilizzare una superficie o un contenitore a contatto con un alimento per poterlo lavorare o per proteggerlo, è opportuno verificare: che sulla confezione o direttamente sul prodotto sia presente il simbolo riportante "forchetta e bicchiere", che garantisce l'idoneità dello stesso al contatto con alimenti; che sulla confezione sia presente il marchio CE, a garanzia del rispetto della normativa europea vigente.
2. Quando si utilizza la pellicola per proteggere un cibo, leggere attentamente le indicazioni riportate in etichetta. Alcune pellicole non sono idonee per proteggere alimenti tipo il burro o alcuni formaggi, per la presenza di ftalati che migrano con facilità in alimenti di matrice grassa.
3. I fogli di alluminio (la carta stagnola) sono adatti alla conservazione del cibo per contatti molto brevi (meno di 24 ore) e a temperatura ambiente, e risultano poco adatti soprattutto a contatto con alimenti con alto potere estrattivo (tipo alimenti acidi o molto salati).
4. Le bottiglie di plastica utilizzate per le bevande non vanno riutilizzate a lungo per conservare liquidi alimentari e vanno sempre conservate lontano da fonti di calore diretto. Meglio preferire bottiglie di vetro, facilmente lavabili e in grado di garantire una maggiore igiene.
5. La pulizia delle pentole in teflon deve essere effettuata con spugne non abrasive e detergenti non aggressivi per non graffiarne la superficie e cicli di lavaggio a temperature inferiori a 50°C.
6. Prima di effettuare la cottura o il riscaldamento di un cibo confezionato in contenitori usa e getta, verificare in etichetta la conformità all'uso con forno a microonde o forni tradizionali.

sulla corretta applicazione. La normativa indica le cosiddette "liste positive" di sostanze che possono essere utilizzate nella produzione dei Moca, le eventuali limitazioni e restrizioni d'uso e i limiti di cessione di tali sostanze nei cibi.

La migrazione di sostanze pericolose negli alimenti avviene in modalità diverse, che possono dipendere dalla tipologia di materiale utilizzato per la fabbricazione del Moca, dalla tipologia di alimento a contatto (matrici grasse, prodotti acidi, alimenti ricchi di sale, sostanze liquide) e dalle condizioni d'uso professionale e domestico (temperatura e tempo di contatto).

Il Regolamento (CE) n. 1935/2004 (norma quadro) stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti e, all'art. 15, prescrive l'obbligo di redazione da parte dei produttori di una "dichiarazione di conformità" che deve accompagnare ogni materiale nelle fasi di commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio. Normative specifiche contengono, invece, disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche, alluminio, cellulosa rigenerata...), mentre i singoli Stati membri possono stabilire misure nazionali, in assenza di leggi Ue specifiche. cod 59493

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Tel 02 39313088 - www.giubilesiassociati.com
servizioclienti@giubilesiassociati.com

Centri cottura

Un nuovo approccio basato sulla meta-progettazione

Il fenomeno del "pasto fuori casa" negli ultimi anni ha registrato un trend in crescita nelle diverse categorie di ristorazione, sia privata (ristoranti e pizzerie) che collettiva (mense). La meta-progettazione definisce un sistema ambientale in base a specifiche esigenze. Secondo i dati Fipe 2017 sono circa 13 milioni gli italiani che consumano un pasto fuori casa più volte la settimana. Di conseguenza i ristoratori sono impegnati a soddisfare una domanda sempre più crescente da parte dei fruitori del servizio, non solo in termini di gusti ma anche in termini di sicurezza alimentare, soprattutto per quanto riguarda la richiesta di alimenti da parte di soggetti che seguono diete speciali (celiachia, allergie, intolleranze alimentari) o nuovi stili nutrizionali (vegani, vegetariani).

di Antonio Paolillo
Tecnologo alimentare

A fronte di questa richiesta da parte dei consumatori, un notevole sforzo e una accurata attenzione vanno posti soprattutto dai centri cottura che devono preparare un grande numero di pasti destinati a mense scolastiche o mense aziendali. Per ridurre al minimo il pericolo di contaminazioni crociate tra alimenti ed operatori/alimenti, è bene progettare il centro cottura a partire da una serie di ipotesi e di conoscenze già in fase meta-progettuale.

La meta-progettazione rappresenta un nuovo processo metodologico per la definizione del sistema ambientale e del sistema tecnologico di un organismo edilizio. Se nelle industrie alimentari si producono alimenti a partire da una stessa materia prima o semilavorato, nella ristorazione, invece, sono numerose le materie prime da lavorare e assemblare tra loro ed è più probabile che il rischio di contaminazione possa aumentare in modo preoccupante non solo da un punto di vista microbiologico, ma anche sotto l'aspetto legato alla contaminazione "involontaria" tra alimenti destinati a soggetti sani con alimenti destinati a soggetti portatori di allergie o intolleranze.

La fase di meta-progettazione ci permette di considerare la cucina non come blocco unico destinato alla preparazione e cottura dei cibi, ma come una serie di "sotto cucine" che comprendono più linee di preparazione e più linee di cottura degli alimenti. Per fare fronte a questa necessità il progettista deve prendere in analisi i diversi diagrammi di flusso che appartengono ad una determinata tipologia di ristorazione e su questi iniziare la progettazione vera e propria, diagrammi che aumentano e si diversificano in più punti a partire dalla fase di ricevimento e somministrazione degli alimenti.

Quindi la cucina non diviene solamente un ambiente dove preparare il pasto, ma una serie di ambienti dove effettuare le diverse operazioni e fasi che conducono alla creazione di un piatto.

La meta-progettazione rappresenta un nuovo processo metodologico per la definizione del sistema ambientale e del sistema tecnologico di un organismo edilizio

Il meta-progetto ci permette di individuare, analizzare e classificare singolarmente le fasi e operazioni che avvengono all'interno del centro cottura (ricevimento, preparazione, cottura, conservazione) in attività elementari. Queste attività elementari comprendono le attività svolte sia dall'uomo (tagliare, pulire, assemblare) che dall'attrezzatura utilizzata (coltelli, mestoli, forni, padelle).

Ogni attività elementare come, ad esempio, la lavorazione di piatti gluten free, si inquadra in una determinata "unità ambientale" che a sua volta comprende un "ambito spaziale" ben definito caratterizzato da attività aggregate. In questo modo si potrà avere la possibilità di analizzare a tutto campo la singola attività svolta da parte dell'operatore tenendo conto anche del pericolo di contaminazione che ne può derivare da altre attività dette attività aggregate.

Appare chiaro, però, come il tema della sicurezza alimentare non sia soltanto una nuova esclusiva del progettista, ma che, invece, si avvalga in primis della formazione del personale, il quale deve collaborare alla stesura dei diagrammi di flusso e degli ambienti di lavoro in modo attivo e partecipato. Un approccio meta-progettuale alla realizzazione di nuovi centri cottura permette di considerare non solo una sicurezza igienico ambientale e igienico produttiva, ma soprattutto una sicurezza igienico operativa, ossia una corretta modalità nella preparazione del piatto, che prende in considerazione misure, accorgimenti e spazi dove preparare le pietanze. Appare chiaro come i concetti generali di sicurezza e di qualità debbano emergere sin dalla progettazione della cucina implementando in essa un insieme sistematico di singoli fattori tra loro connessi e correlabili. cod 59611

GIARDINIERA DELL'ORTO CON TONNO DI CONIGLIO

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: **Riccardo Marello**
IFSE Culinary Institute

Ingredienti

Per il tonno di coniglio

Cosce di coniglio	gr.	600
Olio extravergine d'oliva	gr.	200
Cipolla	gr.	50
Porro	gr.	40
Carota	gr.	40
Sedano	gr.	40
Salvia foglie	n.	8
Aglio	n.	
Alloro foglie	n.	2
Chiodi di garofano	n.	2
Timo rametti	n.	4
Pepe nero in grani	n.	10
Sale	q.b.	

Per la giardiniera

Aceto di vino bianco	gr.	50
Zucchero	gr.	20
Sale grosso	gr.	3
Alloro foglie	n.	1
pepe nero in grani	n.	6
Aqua	gr.	120
Peperoni rossi	gr.	40
Sedano	gr.	25
Carote	gr.	40
Peperoni verdi	gr.	30
Cavolfiore	gr.	30
Cetrioli	gr.	20
Peperoni gialli	gr.	20
Fagiolini	gr.	30

Procedimento

Per il tonno di coniglio

Mettete sul fuoco una pentola con 3 litri d'acqua e pochissimo sale, la cipolla picchettata con il chiodo di garofano, il sedano e la carota tagliati in mirepoix, l'alloro, il timo, le foglie di porro ed alcuni grani di pepe nero.
Fate bollire il brodo per 5 minuti, quindi immergetevi il coniglio e fatelo cuocere per circa un'ora e mezza, lasciandolo poi raffreddare nel suo brodo. Solo quando è freddo estraetelo, asciugatelo e staccate tutta la polpa dalle ossa, dividendola a pezzi abbastanza piccoli e regolari, salate e pepate. Sistemateli poi a strati in una terrina, mettendo su ogni strato dell'aglio tagliato a fettine ed alcune foglioline di salvia, irrorando con l'olio extravergine d'oliva.
Di tanto in tanto schiacciate leggermente i pezzetti di coniglio con un cucchiaio, in modo che rimangano ben immersi nell'olio. Coprite il recipiente con il suo coperchio e mettetelo nello scomparto meno freddo del frigorifero per 48 ore, badando che la carne sia sempre coperta d'olio. Togliete il coniglio dal frigo un'ora prima di servirlo.

Per la giardiniera.

Pulite e private dei semi i peperoni e tagliateli a listarelle. Pulite il resto delle verdure e tagliatele di dimensioni simili ai peperoni. In una casseruola portate ad ebollizione l'acqua con il sale, lo zucchero, l'aceto, l'alloro, e il pepe in grani, fate bollire per 5 minuti e raffreddate la marinata in abbattitore di temperatura. Inserite le verdure in un sacchetto da cottura con la marinata e condizionate sottovuoto, successivamente, fate cuocere a 88° C in forno a vapore per circa 12 minuti.

Fotografie e Grafica: **Pisano Saverio** *IFSE Culinary Institute*

ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION Culinary Institute

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Dieta mediterranea

Un toccasana anche nella ristorazione ospedaliera

di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

I menu, le materie prime, i tipi di cottura e un'importante descrizione dei vantaggi per la salute sulle scelte alimentari operate nella "Clinica Salus" di Battipaglia (Sa). Dopo il "prologo" del mese scorso, ecco la parte più "golosa" e importante della relazione del dottor Nicola Antonio Gugliucci.

"Come si sa, i cibi consigliati dalla Dieta mediterranea sono ricchi di vitamine e hanno un effetto antiossidante che incide sulla prevenzione di malattie gravi come il cancro. Nel menu invernale, per il pranzo sono proposti i seguenti primi piatti: pasta con legumi, riso al pomodoro, pasta in bianco (con olio evo e Parmigiano Reggiano), risi e bisi, zuppa di ortaggi e legumi, tagliatelle alla bolognese, pasta e patate, risotto alle zucchine, pasta al forno, pasta con melanzane, minestrone, ecc. Come secondi vi sono: petto di pollo ai ferri, merluzzo all'olio e limone, costolette di maiale, pesce al forno o gratinato, fesa di tacchino, seppie alla pizzaiola, calamari ripieni, mozzarella di bufala e prosciutto, verdure grigliate, zucchine o melanzane ripiene, pisellini saltati e, sempre, insalata mista di contorno. Un esempio di menu: minestra con farro, riso e ortaggi, merluzzo all'agro, zuppa di ceci o verza e patate in umido, serviti su vassoio termico.

Tutti i cibi sono preparati al momento, sia per il pranzo sia per la cena, grazie alle due brigate di cucina che si

"La Dieta mediterranea permette il giusto rapporto tra calorie dei cibi e fabbisogno energetico individuale, mantenendo in equilibrio il metabolismo e, di conseguenza, il peso corporeo"

Nicola Antonio Gugliucci

alternano. La cucina è uno dei punti di forza della "Salus" poiché, oltre alle materie prime "a chilometro zero" e rigorosamente stagionali, i cibi pur essendo leggeri e senza fritti o soffritti incontrano il gusto dei pazienti, dando loro la sensazione di essere a casa propria. Per cena sono serviti: potage di verdure, pastina in brodo vegetale, semolino al pomodoro, tagliere di formaggi freschi, pesce in umido, frutta cotta.

Questa dieta permette il giusto rapporto tra calorie dei cibi e fabbisogno energetico individuale, mantenendo in equilibrio il metabolismo e, di conseguenza, il peso corporeo. L'apporto di grassi positivi, come quelli del pesce, omega 3 e 6, insaturi e di origine vegetale, di lecitina e fitosteroli, aiuta inoltre a combattere l'aumento di trigliceridi nel sangue e a diminuire il contenuto di colesterolo, con vantaggi sul sistema cardiovascolare.

I benefici della dieta sono riscontrabili anche per longevità e protezione dei tessuti, evitandone il deterioramento nel tempo. Alcuni studi dimostrano infatti che i telomeri, ovvero quegli elementi che aiutano a proteggere i cromosomi e la loro struttura, risultano rafforzati con benefici per tutto il Dna. Le sostanze nutritive contenute, in particolare, nell'olio d'oliva hanno effetti antiossidanti per eccellenza e, in particolare, aiutano a prevenire malattie del sistema nervoso come l'Alzheimer.

Nutrirsi con alimenti contenenti molte proteine di origine vegetale aiuta ad alleggerire fegato e reni, favorendo l'eliminazione di tossine e di sostante dannose per l'organismo. Frutta e carboidrati sono alimenti consigliati secondo questo tipo di alimentazione. Proprio per la combinazione salutare tra gli alimenti, gli zuccheri si mantengono stabili limitando i tanti disturbi causati dal diabete. I benefici della Dieta mediterranea si evincono a livello sistemico: non solo una parte del corpo ne è avvantaggiata ma tutto l'organismo è interessato dal suo effetto positivo. Infatti la Dieta mediterranea, con i suoi colori e sapori, migliora la "compliance" della degenza ospedaliera e genera un effetto antidepressivo nei pazienti.

cod 59725

Eat Free, iscrizioni aperte per il concorso dedicato agli alberghieri

Una delle grandi novità del 2018 è stata la collaborazione con Cast Alimenti, la prestigiosa scuola di alta formazione e specializzazione per tutti i maestri del gusto che hapartecipato per la prima volta a Gluten Free Expo e Lactose Free Expo, manifestazioni organizzate da Exmedia Srl, società del gruppo Ieg - Italian Exhibition Group.

Cast Alimenti, in collaborazione con le manifestazioni e con Nonsologlutine Onlus, ha organizzato la prima edizione di Eat Free, il concorso gastronomico dedicato al "Naturalmente senza" e rivolto agli studenti delle scuole alberghiere italiane. Tra le venti scuole candidate, tre sono state quelle che si sono sfidate in fiera con due preparazioni per ogni classe. Il tema era la colazione da forno dolce e salata.

Ecco i vincitori

- Sfp Alberghiera E. Reffo
- Ricette: Bean chocolate pie e Pandora's flavours
- Iiss Piera Cillario Ferrero d'Alba Arte Bianca Nieve (Cn)
- Ricette: Bagel farcito con crema di avocado e formaggio spalmabile e muffin
- Iis Alfredo Panzini Senigallia (An)
- Ricette: Egg-bac bread e donuts

Il Concorso ha lo scopo di promuovere e valorizzare le preparazioni gastronomiche realizzate con alimenti naturalmente privi di glutine e sensibilizzare, formare ed informare i futuri addetti alla ristorazione alle intolleranze alimentari più diffuse; sicuramente ha riscosso un grande successo tra gli istituti alberghieri italiani che hanno partecipato, tanto che gli organizzatori si aspettano per il secondo un numero maggiore di adesioni.

Appuntamento dal 16 al 19 novembre 2019 a Fiera di Rimini a Foodnova per la seconda edizione del concorso. cod 59696

Per Informazioni: **www.foodnova.eu**

ROS
35 anni in equilibrio
tra passione
e concretezza
ROS
SHOW ROOM

Trentacinque anni di storia non si improvvisano. Alla base deve esserci un'idea imprenditoriale forte e chiara, ma per portarla avanti servono visione, dedizione, passione. Un codice di condotta serio, attento, positivo

A rileggere i 35 anni di Ros, azienda di attrezzature alberghiere e articoli per la ristorazione fondata nel 1984 da Sergio Pezzotta, si ritrova un modus operandi che dà ragione di questo successo: una regola alla quale tutti si sono attenuti, non per imposizione dall'alto, ma come espressione di un'attitudine condivisa, di una comunanza di intenti, di un approccio al lavoro. Una regola che ha a che fare con l'equilibrio, in tanti modi diversi.

Una crescita esponenziale

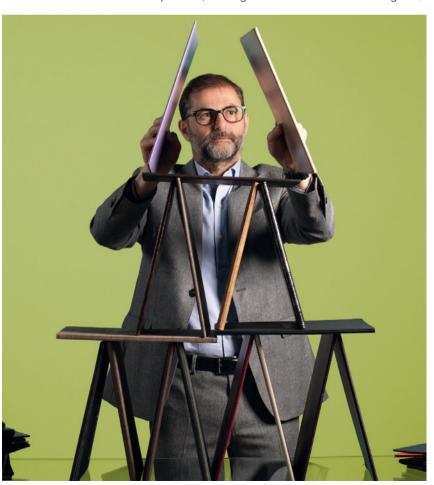
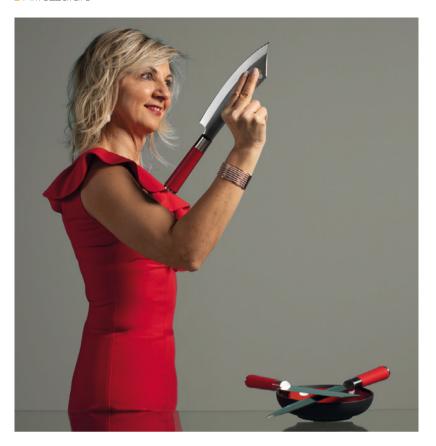
Perché ci vuole innegabilmente una buona dose di equilibrio per riuscire a trasformare la piccola realtà degli inizi - tre dipendenti, 1.000 mq di superficie e 2mila referenze - nell'azienda di oggi. Oltre 6mila mq tra magazzini e spazi espositivi, 18 dipendenti e 15mila referenze. Numeri importanti, certo, ma che da soli non bastano a capire la complessità della trasformazione.

Ros opera in un mercato in continua evoluzione: cambiano le tendenze, le esigenze dei professionisti, le richieste dei clienti. Mantenere la rotta significa avere sviluppato la capacità di cogliere da subito i mutamenti in atto, di misurarne la portata, di selezionare in anticipo fornitori e prodotti che garantiscano affidabilità, ottimi standard di qualità, serietà, continuità, velocità nell'evasione degli ordini e contenuto innovativo. Equilibrio quindi come attitudine a ponderare ogni decisione, ad avanzare solo se certi di avere punti d'appoggio stabili, per evitare inutili sbilanciamenti. Ma non solo.

Consulenti per vocazione

Negli anni si è evoluto anche il gu-

"Se è chiara la strategia, se valuti con attenzione i punti di appoggio e ponderi ogni scelta senza fretta, allora avanzi sicuro. E qualunque progetto, tuo o per i tuoi clienti, sta in piedi. È così che si costruiscono modelli vincenti„

Sergio Pezzotta
presidente Cda

"Centrare un obiettivo dipende da tanti fattori: dall'esperienza, dalla tecnica, dalla distanza. È fondamentale essere stabili, rimanere concentrati. È un equilibrio di forze che devi imparare a calibrare,,

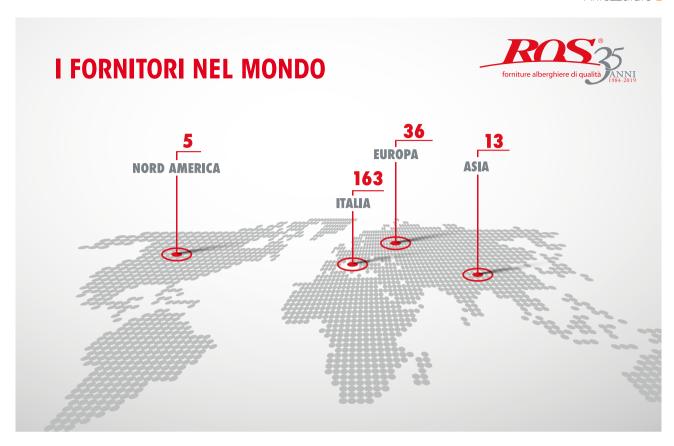
Antonella Giupponi
Responsabile amministrazione e finanza

sto dei clienti, e il magazzino di Ros riflette questo cambiamento. I prodotti sono sempre più ricercati, innovativi, di design, capaci di arricchire e valorizzare la mise en place. L'estetica è essenziale, così come i colori, gli abbinamenti e le forme nuove, soprattutto per la ristorazione di eccellenza.

Ancora una volta l'arte dell'equilibrio è fondamentale per offrire ai clienti una consulenza di valore, che tiene conto di ogni elemento: chi lavora in Ros è allenato a mediare, soppesare, bilanciare, fino a trovare il giusto equilibrio tra desideri e vincoli, tra volontà e necessità.

Perché se la qualità dei prodotti offerti si equivale sempre di più, la differenza si gioca sulla capacità di guidare il cliente nelle sue scelte, di fornire risposte pronte e consigli utili,

"Sapere cosa offre il settore, cosa chiedono i clienti e di che cosa hanno bisogno. Come i giocolieri, compiamo continui movimenti - a volte quasi impercettibili - per mantenere l'equilibrio tra questi diversi elementi,,

Ivan Pierinelli
Responsabile vendite

sulle attrezzature più tecniche, sulle divise o sull'allestimento della tavola o della sala. Lo stesso showroom è costruito per aiutare il più possibile il cliente: articolato in angoli tematici elaborati in funzione dei trend del momento, contestualizza i prodotti e suggerisce ispirazioni.

Lo sguardo sul mondo

Ros fa la differenza anche per la rete di relazioni costruite negli ultimi 35 anni con le aziende del settore, grazie alle quali riesce a identificare velocemente il prodotto giusto per il cliente e reperirlo in tempi brevissimi. 163 fornitori italiani, 36 europei e 18 internazionali: Cina e India naturalmente, ma anche Giappone, Stati Uniti, Thailandia, Hong Kong. Grandi firme della ristorazione e dell'accoglienza, tra cui Myabi, Steelite, Revol, Churchill, Tognana, Zwiesel, Rona, Tognana, Bormioli Luigi, Mepra, Alessi, Piazza, Paderno, Eme Posaterie, Ancap, Pavoni, Victorinox, Zwilling, Dick e Pintinox.

Una consuetudine a esplorare il mercato mondiale per intercettare e selezionare le novità, che siano prodotti capaci di ottimizzare tempi e modalità di lavoro o complementi d'arredo originali. Con un occhio rivolto alle più importanti fiere internazionali specializzate, come Ambiente di Francoforte, Sirha di Lione e Host Milano. È così che Ros è diventata, anno dopo anno, un punto di riferimento per hotel, ristoranti, pizzerie, bar, take away e delivery, ristorazione collettiva, catering e street food.

Tutto per la tavola, il bar, la cucina, il catering e gli hotel

Oggi Ros mette a disposizione dei suoi clienti un'offerta che si può dire illimitata, perché reperibile su richiesta. Oltre a 15mila referenze a magazzino, in pronta consegna. E nella costruzione della sua proposta esprime ancora una volta la sua attitudine all'equilibrio: tra classicità e avanguardia, vintage e tech, romanticismo e design. Lo si percepisce nelle tante proposte per la tavola, per locali di ogni stile e mood: forme, colori e materiali diversi, capaci di scolpire il carattere di un locale e di creare un'atmosfera.

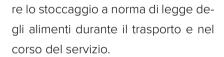
Nelle proposte per il bar, il settore più attento alle mode, sempre in cerca di prodotti di tendenza e strumenti in grado di ottimizzare costi, tempi e preparazioni, in ogni momento del servizio.

Nelle proposte per la cucina, apparecchiature innovative come blender, roner, sottovuoto, planetarie o abbattitori, oppure tradizionali come pentolame, coltelleria, contenitori per la refrigerazione e lo stoccaggio, di ogni materiale e misura.

Nelle proposte per il catering e la ristorazione collettiva, per garanti- ➔

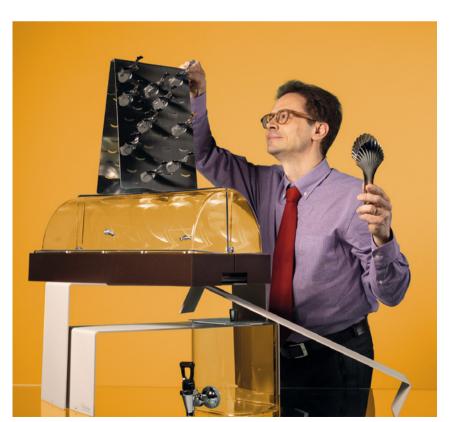
“Classiche, trendy, eleganti o informali. La scelta della divisa deve equilibrare perfettamente esigenze di praticità e di mood del locale. Il nostro compito è, spesso, quello di orientare correttamente„

Massimiliano Ongis
Area vendite

re lo stoccaggio a norma di legge degli alimenti durante il trasporto e nel corso del servizio.

Infine nelle proposte per l’hotellerie, tra i segmenti più complessi, dal momento che spazia dall’allestimento della cucina e della tavola al buffet delle prime colazioni, dal materiale per gli eventi ai carrelli per il servizio al piano.

Visione globale, cambi di marcia repentini e soluzioni tempestive sono le chiavi per affrontare la complessità di un albergo.

Un’evoluzione continua

Infine Ros ha saputo creare un equilibrio tra una vocazione territoriale e un respiro più ampio. Negli ultimi anni ha preso parte a importanti eventi nazionali, come GourmArte e RistorExpo. Ha partecipato a fiere internazionali,

“Trovare un principio d’ordine e razionalità in un sistema complesso di mise en place non è semplice: bisogna fermarsi, osservare, spostare e aggiustare. Creare ogni volta un equilibrio nuovo adeguato alle esigenze di servizio„

Luca Pizzini
Area vendite esterne

"Aggiungiamo al sistema una nuova variabile: lo spazio. Razionalizzazione è la parola d'ordine: disponiamo le forme in un insieme organico, manteniamo la funzionalità in equilibrio sull'organizzazione,,

Cristian Leidi
Ufficio acquisti

come TuttoFood, Host Milano e Vinitaly. Ha sostenuto guide di primo piano come "Le Soste", "Euro-Toques Italia", "InGruppo" e la più recente "Tavoledoc", specializzata sulla cucina ligure: selezione di indirizzi sicuri per il viaggiatore gourmet, ma soprattutto strumenti di promozione strategici per la ristorazione. Un'evoluzione che vede Ros impegnata anche in un processo di internazionalizzazione insieme ad altre imprese bergamasche che guardano oltre confine. Perché muoversi è il modo migliore per mantenere l'equilibrio: per continuare a essere un punto di riferimento per il settore e per i propri clienti. cod 59531

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

"Come gli alchimisti, accostiamo gli elementi tra loro: combiniamo, misuriamo, bilanciamo. Misceliamo gli opposti, dosiamo vintage e contemporaneità, fino ad ottenere l'effetto che vuole il nostro cliente. Qualcuno la chiama magia, noi passione,,

Angelo Beltrami
Area vendite

ALLUMINIO 5 millimetri

Il materiale perfetto nella cucina professionale

Perché proprio l'alluminio è stato scelto come materiale per produrre pentole professionali? Non c'è da stupirsi se le pentole in alluminio sono annoverate tra quelle più utilizzate nelle cucine professionali italiane

Sicurezza delle pentole in alluminio per allergie al nichel

Il motivo è nelle qualità di questo materiale. Tra tutte, le prima è la versatilità: si adatta a diverse tecniche di cottura. Poi l'ottima conduttività di calore costante su tutta la sua superficie, la maneggevolezza (è molto leggero), la sua resistenza (agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione) e il suo facile mantenimento (non necessita di manutenzione). Ma anche perché l'alluminio è un materiale ecosostenibile e riciclabile al 100%.

Oltre a tutto ciò, vari test hanno verificato che anche dal punto di vista della salute l'alluminio non comporta alcun rischio nel contatto con gli alimenti, come indica il decreto legge del 18 aprile 2007 sulla disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti, pubblicato dal ministero della Salute. L'importante è che la pentola di cui ci si serve sia in alluminio per alimenti e di purezza non inferiore al 99%.

Le pentole di alluminio, quando rispondenti alle norme di produzione, come nel caso delle Pentole Agnelli, contengono alluminio per alimenti, in conformità alle leggi italiane ed europee. Quando un manufatto è costituito da alluminio per alimenti, il rilascio massimo di nichel è pari allo 0,1% che è una quota minima di quel restante 1% di altri elementi di cui la pentola è costituita. Questo rilascio è molto al di sotto dei limiti di assunzione quotidiana di nichel raccomandato dall'Organizzazione mondiale della sanità.

Lo spessore della pentola in alluminio è un altro importante requisito per distinguerne la qualità: ad esempio lo spessore di 3 mm è quello minimo per avere una buona performance, ma l'ideale è 5 mm. Le Pentole Agnelli in alluminio di spessore 5 mm sono recipienti dotati di una eccellente conduttività termica e consentono una regolazione efficace

della temperatura nelle varie fasi di cottura. Inoltre garantiscono una distribuzione uniforme del calore, sia sul fondo che sulle pareti, e conseguente riduzione del rischio di surriscaldamenti locali e bruciature oltre che di risparmio energetico, sostenendo anche una filosofia e uno stile di vita ecosostenibili dal momento che sono riciclabili al 100%.

Nel catalogo Agnelli esistono tre tipologie di pentole in alluminio 5 mm.

Alluminio 5 mm nudo

Sono pentole prodotte con uno dei migliori conduttori esistenti e consente quindi di diffondere uniformemente il calore su tutta la superficie della pentola, evitando surriscaldamenti locali e pericolose alterazioni dei cibi a contatto. La patina scura che si forma all'interno delle pentole d'alluminio è determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata (per la pulizia, quindi, meglio non utilizzare pagliette; perfette invece le spugne ruvide normalmente in commercio). Anche i cibi fortemente acidi e salati, ad esempio marinate o salamoia, possono essere perfettamente cucinati in contenitori di alluminio, dove è invece sconsigliata la loro conservazione.

Alluminio 5 mm antiaderente

Le metodologie di applicazione di vernici antiaderenti alle pentole sono principalmente due: l'applicazione a rullo che offre una qualità bassissima, in quanto la vernice è facilmente asportabile, e l'applicazione a spruzzo che invece garantisce più affidabilità e performance nel tempo alla pentola. Le vernici antiaderenti sono fatte di Ptfe (politetrafluoroetilene), in sostanza un polimero plastico che la legislazione sancisce come adatto al contatto con alimenti in totale sicurezza, secondo quanto disposto dal DM 21/03/1093 e nella direttiva europea CE 2023/2006. Pentole Agnelli produce le sue pentole di alluminio antiaderenti attraverso il fissaggio a spruzzo, con spessori di vernice notevoli e in linea con la legislazione, di diversi spessori e altezze: tutti indici di assoluta qualità per rispondere alle esigenze del professionista.

Al Black 5 mm per induzione

Pentole Agnelli, a sostegno della valorizzazione delle diverse tecniche di cottura - il principio su cui fonda la sua realtà e la sua produzione, come anche il rapporto solido con i cuochi - ha perfezionato la collezione di pentole in alluminio 5 mm in collaborazione con tecnici e cuochi professionisti esperti, grazie agli studi portati avanti in tutti questi anni da Saps Agnelli Cooking Lab, il centro di ricerca e formazione fondato all'interno dell'azienda. Studiate apposta per i piani di cottura a induzione, alle pentole professionali Al Black è stato applicato sul fondo un disco metallico di soluzione "ferrina", spesso circa 1 cm, per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo, per una presa più sicura. L'alluminio permette un'importante conducibilità termica a garanzia di una temperatura costante su tutta la superficie, per una cottura omogenea e un risparmio di energia. Sono pentole igieniche e versatili, oltre che maneggevoli.

cod 59537

Pentole Agnelli
via Madonna 20, 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

Bagni e cucine puliti a fondo con il Detergente super rapido

La ristorazione è un universo tanto affascinante quanto delicato: la manipolazione e somministrazione degli alimenti richiede l'applicazione e il rispetto di normative specifiche a tutela di operatori e consumatori. L'igiene rappresenta uno dei cardini di questo sistema. Tutte le aree di lavoro - va da sé, comprese quelle comuni - devono essere quindi sempre pulite a fondo. Non in modo apparente. Cucine e bagni sono luoghi nevralgici che pretendono una "manutenzione" attenta e rigorosa, non superficiale. Una metodologia del pulito che per essere applicata in sicurezza deve utilizzare prodotti nati dalla "ricerca e sviluppo" di aziende vocate a questo segmento di mercato. Prodotti ad alto contenuto di servizio ed elevato valore aggiunto. Amuchina Professional, leader nel campo della sanificazione con una gamma completa di prodotti professionali che garantiscono massima igiene, efficacia e sicurezza, propone un prodotto specifico per detergere e igienizzare in profondità tutte le superfici di bagni e cucine, da oggi disponibile in una nuova formula ancora più performante.

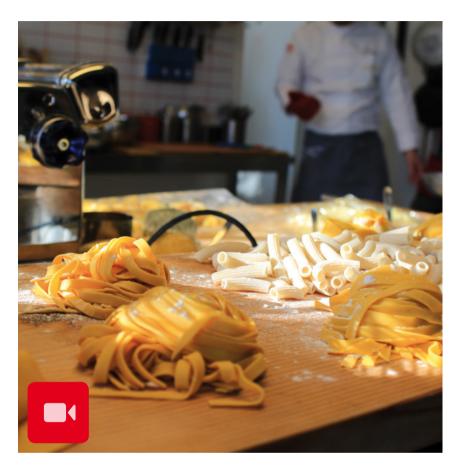
Il "Detergente super rapido bagni e cucine" è pratico e risolve alla radice e in un attimo l'organizzazione e la gestione del pulito, assicurando una manutenzione dei locali facile, profonda e in velocità. Idoneo e conforme alla normativa Haccp, può essere utilizzato tutti i tipi di superficie, in particolare su acciaio inox, cucine, rubinetterie, ceramiche, sanitari, piastrelle e piani di lavoro. Il suo uso giornaliero previene inoltre la formazione di incrostazioni di calcare.

Pulisce e igienizza le superfici lasciandole splendenti, senza aggredire le cromature, rendendole anzi sempre brillanti. La composizione prevede una formula a base di alcol etilico e Bardac 22 (didecil-dimetil ammonio cloruro) che sviluppa una sinergica azione igienizzante. Il Detergente super rapido bagni e cucine non contiene acidi, non graffia, non corrode, non produce schiuma ed è facile da risciacquare e permette una rapida asciugatura.

cod 59422

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it

La prima linea Agugiaro&Figna dedicata agli amanti della cucina

Agugiaro&Figna Molini, azienda italiana specializzata nel mercato della **macinazione del grano tenero**, per la prima volta porta la sua **esperienza** e **competenza** al servizio di tutti coloro che amano mettere **le mani in pasta**

Una linea di farine completa: 5 diverse gamme per pizza e focaccia, pasta fresca, dolci e pane declinate in 19 diverse referenze pensate per chi della cucina ha fatto una passione, portando sulla propria tavola eccellenza e qualità... #ComeUnVeroProfessionista. La nuova linea di farine si presenta in comodi formati da 1 kg.

Lo scorso 6 febbraio, @Food Spot di Milano ha ospitato in prima assoluta in Italia la presentazione della linea, un viaggio nel mondo delle nuove referenze Agugiaro&Figna Molini attraverso un percorso multisensoriale diviso per aree tematiche guidate da ospiti d'eccezione: il maestro pasticcere Andrea "Strabba" Tamagnini, il maestro pizzaiolo Salvatore Santucci, il maestro panificatore Edoardo Corti e lo chef Cesare Veronesi. Il laboratorio si è concluso con una speciale degustazione, lasciando al gusto il compito di riconoscere tutta la qualità e l'eccellenza dei prodotti realizzati con le farine Agugiaro&Figna.

Durante la conferenza sono intervenuti il presidente di Compagnia Generale Molini (società capogruppo), Giorgio Agugiaro l'amministratore delegato di Agugiaro&Figna Molini **Riccardo Agugiaro**, il responsabile retail della nuova linea **Giovanni Taliana** e il responsabile delle relazioni esterne di Slow Food **Enrico Bonardo**.

Particolare attenzione è stata posta al tema della sostenibilità, valore fondante del sistema impresa dell'azienda. Il Molino è infatti impegnato nella tutela della biodiversità, nello sviluppo locale e nella riduzione dell'impatto sociale, a partire dall'energia generata da fonti rinnovabili con cui sono alimentati tutti gli stabilimenti. Un percorso che segue i principi del "buono, pulito, giusto" e che sancisce la partnership ufficiale con Slow Food.

«Con Agugiaro e Figna Molini - ha dichiarato Enrico Bonardo - abbiamo iniziato un percorso. Una condivisione di valori, ma soprattutto una grande volontà di fare per il bene del consuma-

tore, di chi produce e per l'ambiente. Oggi abbiamo raggiunto il traguardo di una tappa: arrivare al consumatore direttamente. Ora bisogna essere più trasparente possibile. Poco si sa della farina, è un campo dove regna una grande confusione».

«È stato proprio grazie a Slow Food - ha affermato Riccardo Agugiaro - che siamo riusciti a fare chiarezza su come riscrivere, raccontare e valorizzare al meglio tutto il nostro bagaglio di competenze, certificazioni e valori costruito a partire dal 1400, anno di partenza dell'attività molitoria nel nostro sito. E proprio il ruolo di Slow Food per noi è stato fondamentale nell'approcciare la Gd e la Gdo con questa nuova gamma. L'approccio a questi canali è completamente diverso rispetto a quanto siamo abituati noi con il professionista. Abbiamo cercato di sviluppare, insieme a Slow Food, una proposta diretta a quelle insegne che avrebbero potuto sposare un progetto dando il giusto valore a tutta la filiera. Del resto se vogliamo davvero concentrarci sul futuro e la sostenibilità del cibo dobbiamo esclusivamente ripartire dal campo».

«Un anno fa, al mio ingresso in azienda - ha ricordato Giovanni Taliana - la prima cosa che ho fatto è stata quella di andare ad intervistare il pubblico davanti agli scaffali dei supermercati chiedendo ai consumatori finali la differenza base fra una farina di tipo 1, 2, 0 o 00. Oltre il 90% dei consumatori finali non sa questa differenza. Oggi il mondo delle farine è nella confusione più assoluta. Manca la cultura. Questo il presupposto che ci ha portato a presentare la nostra nuova linea. Non siamo un nuovo molino con nuove referenze, desideriamo semplicemente portare nelle case italiane il nostro know how e condividere la nostra esperienza, avvicinarci al consumatore e aiutarlo ad utilizzare al meglio le nostre farine. Siamo pronti a supportarlo nel vivere la propria cucina con gusto sano e autentico, dal realizzare al ritrovare un'antica ricetta in famiglia o con gli amici #ComeUnVeroProfessionista. La distribuzione dell'intera linea è in fase di commercializzazione nei più importanti mercati della Gdo. Obiettivo distributivo del 2019 entrare in 3 catene in Italia e in 5 a livello mondo».

«Non stiamo inventando nulla - ha concluso Riccardo Agugiaro - semplicemente siamo impegnati nella nostra attività dal 1400 e oggi siamo a disposizione per formare il consumatore finale abituato per il 90% ad acquistare a scaffale farine portate lì da chi le commercia, noi invece le produciamo e la trasparenza del nostro modo di trasformare il chicco di grano in farina è raccontato in maniera chiara proprio nell'etichetta».

Ospite della giornata anche la giornalista e scrittrice Tessa Gelisio, da anni impegnata nel seguire e raccontare gli approcci sostenibili delle anime industriali più importanti e che ha portato a battesimo la partnership tra l'azienda molitoria e Slow Food Italia.

cod 59275

Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com

ROSA e DALIA

Per una pasta fresca di qualità

Le **farine Pivetti per pasta** sono state **create appositamente per i maestri pastai**, attraverso un **processo produttivo che fa la differenza**

Aggiungendo valore al lavoro quotidiano dei professionisti della pasta fresca, Molini Pivetti dimostra ancora una volta grande capacità di ascolto, un'offerta specializzata ed un profondo impegno nel rispondere puntualmente alle esigenze specifiche di ogni utilizzatore.

Grazie ad una tecnologia all'avanguardia, Molini Pivetti sottopone il grano a un sistema di setacciatura eccezionalmente evoluto che, tramite una selezionatrice ottica dotata di laser, analizza ogni singolo chicco di grano scartando tutti quelli che non rispondono agli standard qualitativi del mulino. Si ottiene in questo modo una farina dalle qualità eccellenti, che resiste maggiormente all'abbattimento e tiene meglio la cottura, una farina in grado di soddisfare tutti i parametri tecnici ed organolettici desiderati da un esperto maestro pastaio.

In particolare, per realizzare una pasta fresca dal colore sempre giallo brillante, che non scurisca con il passare del tempo, la soluzione definitiva è "**Rosa**", la farina di grano tenero di Molini Pivetti ottenuta tramite un accurato processo di abburattamento che permette di estrarre solo le parti centrali del chicco più ricche di amido, escludendo le parti esterne cruscali che ne causano l'ingrigimento.

"**Dalia**" è invece la semola di Molini Pivetti, una selezione ottenuta dai migliori grani duri, per la lavorazione della pasta all'uovo e della pasta secca, tirate a mano o con macchine professionali. Simbolo di ricerca costante e di eccellenza, le farine Pivetti per pasta sono oggi un ingrediente indispensabile in ogni cucina di qualità, anche di quelle oltreoceano. cod 59437

Molini Pivetti
via Renazzo 67 - 44045 Renazzo (Fe)
Tel 051 900003
www.molinipivetti.it

Forni Valoriani

Gli Originali

I FORNI PROFESSIONALI, A LEGNA E A GAS, con il piano in **VERO COTTO REFRATTARIO** rappresentano la miglior soluzione per **PIZZE COTTE AL PUNTO GIUSTO**.

Serie Vesuvio

misure espresse in cm						
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**	**Canna Fumaria**	**Cap. pizze ø 28/30cm**
100 ø	100x100	140x150	54x28	1100	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1350	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1600	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1600	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1750	20	11/12
160 ø	160x160	210x212	55x28	1900	20-25	14/15
140X180	140x180	180X230	55x28	1900	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2200	20-25	17/19

Rotativo

misure espresse in cm	MOD. 120	MOD. 140
Misure interne volta	140x140	160x160
Misure esterne	180x202	200x230
Piano rotante	120x120	140x140
Bocca	55x29	55x29
Peso	1650 kg	1950 kg
Canna fumaria	ø 20	ø 20
Capacità Pizza (ø 30/32)	8/9	10

Verace

misure espresse in cm				
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**
120 ø	120x120	160X170xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1600
140 ø	140x140	180X190xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1900

Serie Baby

misure espresse in cm	Baby 75	Baby 60
Misure interne volta	75x75	60x60
Misure esterne senza base	101x100x64h	81x76x61
Misure esterne con base e ruote	101x100x164h	85x85x160h
Bocca	36x21	36x21
Peso Kg	220 kg	148
Canna Fumaria	ø 15	ø 15
Peso Bruciatore	10 kg	7kg
Capacità Pizza (legna)	2	1
Capacità Pizza (gas)	3	2

Refrattari Valoriani S.r.l. Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 Reggello (FI) - tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992 • valoriani@valoriani.it • **www.valoriani.it**

I Percorsi del Molino

A scuola con le farine Grassi

Cristian Zaghini ed Ezio Rocchi

L'ultima edizione di Sigep è stata un successo per l'azienda, che ha potuto incontrare il pubblico e i professionisti, presentando novità di prodotto e organizzando numerosi momenti di formazione con autorevoli rappresentanti dell'arte bianca. In cattedra si sono alternati Cristian Zaghini (pizza), Ezio Marinato (lievitati e pane), Carlo Di Cristo (pane), Ezio Rocchi (focaccia), Marco Valletta (pasta), Pierluigi Sapiente (pasticceria). Presente anche Gennaro Nasti, pizzaiolo napoletano che ha conquistato Parigi. Gli incontri sono stati guidati da Marco Valletta, il nuovo direttore didattico della scuola di Molino Grassi.

In primo piano diverse farine che hanno permesso di sviluppare altrettante tematiche: Miracolo per i grani antichi, Multicereali e Kronos per la linea QB qualità bio, e la novità Tipo 1 linea bio macinata a pietra forte dedicata alla produzione di pizze, pane e pasticceria. La Tipo 1 è una farina ricca di parti cruscali che una volta impastata, sprigiona i profumi più intensi del cereale; è caratterizzata da un'ottima stabilità che permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 72 ore. "Percorsi" che rappresentano le linee guida per il nuovo format di scuola che Molino Grassi ha presentato a Sigep. Nata nel 2010 con il nome di "Impastando s'impara", la scuola di panificazione di Molino Grassi oggi, dopo anni di crescita e successi, prende il nome de "I Percorsi del Molino" per offrire agli operatori professionali diverse opportunità di aggiornamento costante nel tempo. Incontri specifici costruiti sull'esigenza del professionista che desidera approfondire gli argomenti legati ai diversi ambiti professionali.

La scuola è rivolta a tutti quanti desiderano saperne di più sui temi specialistici legati al mondo delle quattro "P": panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta.

In questo modo Molino Grassi intende promuovere e valorizzare la qualità delle materie prime indispensabili al professionista per comunicare il valore del cibo di tutti i giorni. Il programma è stato sviluppato da docenti di alta caratura come Marco Valletta, Ezio Rocchi, Cristian Zaghini, Ezio Marinato e Carlo Di Cristo. cod 59068

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it

Con Forno d'Asolo torna di moda il mitico carrello dei dolci

Il mondo della ristorazione avanza recuperando il meglio del proprio passato, come quelle coccole che sembravano superate, immolate sull'altare di una non troppo meditata contemporaneità

Forno d'Asolo, l'azienda con sede a Maser (Tv) specializzata nella produzione e distribuzione di prodotti da forno e pasticceria surgelati, non si distingue solo per la qualità delle specialità dolci e salate; sempre più integra la propria offerta con la proposta di format a tutto tondo, soluzioni chiavi in mano che si avvalgono del know how di Forno d'Asolo, a disposizione dei partner-esercenti.

Ecco dunque la prima idea: riproporre il mitico carrello dei dolci, quella cornucopia di delizie che rendeva un fine pasto il momento culmine del banchetto. E carrello dei dolci sia! Ovviamente colmo delle prelibatezze firmate Forno d'Asolo: la migliore espressione della pasticceria tricolore, un repertorio incredibilmente vasto, forte di circa 1.100 referenze tra bakery dolce e salato, torte e dessert, nelle varie declinazioni.

Perché ci sono le delizie a marchio Forno d'Asolo (dolci, snack e torte da forno), poi quelle La Donatella Premium, ossia il nuovo marchio con il quale il gruppo ha lanciato la propria proposta di pasticceria d'altissima qualità. E ancora, la formula "classica" di La Donatella, studiata specificatamente per ristoranti e hotel, con tante specialità storiche dell'azienda.

Ma il carrello dei dolci non è la sola proposta che Forno d'Asolo, sempre attenta ai cambiamenti degli stili di consumo (anzi abile nell'intercettare trend quando paiono ancora flebili vagiti), estende ai propri partner. L'azienda infatti ha ulteriormente allargato la propria presenza nel settore della panificazione e dei lievitati ed è oggi in grado di fornire non solo un cestino del pane fragrante e di altissima qualità, ma anche declinato in base alla mille sfaccettature della grande tradizione regionale italiana. Insomma, i pani della Penisola, caldi, sempre disponibili, nelle mille forme, con impasti diversi e materie prime di alta qualità; sempre realizzati "comme il faut" (come si deve), pronti per essere serviti in un cestino da applausi.

Questo potrà anche contenere tutto il mondo delle focacce tricolori, altra novità siglata Forno d'Asolo: quella romana e tante altre. Perché il mondo del gusto è un forziere di prelibatezze, che solo Forno d'Asolo è in grado di dischiudere. cod 59584

Forno d'Asolo
via Nome di Maria 1 - 31033 Maser (Tv) - Tel 0423 918181
www.fornodasolo.it

Orobica Food non smette di crescere
Alla conquista del mercato estero

All'inizio Orobica Food era un semplice distributore di materie prime per la pizzeria, ma col tempo è diventato sempre più ricercatore e selezionatore di materie prime d'eccellenza anche e soprattutto per i ristoranti. La passione con cui il ceo di Orobica Food, **Claudio Locatelli**, opera nel settore lo ha reso un partner insostituibile per molti suoi clienti. La competenza e la voglia di innovarsi posiziona l'azienda ai vertici dei fornitori di prodotti alimentari sul territorio lombardo. Negli ultimi anni l'azienda ha visto crescere il proprio fatturato e la propria fama grazie anche alla collaborazione con chef rinomati e stellati.

Locatelli spiega così la sua filosofia: «Non bisogna mai accontentarsi di quello che si è fatto, ma ogni obiettivo raggiunto è solo un punto di partenza per nuovi traguardi. Oggigiorno i clienti e gli acquirenti sono sempre più informati e preparati a proposito di cibo ed è per questo che noi dobbiamo sempre essere un passo avanti; dobbiamo prevedere quali saranno le mode e le tendenze future in modo da poter anticipare i tempi fornendo prodotti che sono destinati a diventare un cult».

Da questo bisogno nasce "Esquisito", la linea di prodotti private label creata da Orobica Food che racchiude le tipicità e le eccellenze ricercate e selezionate dall'azienda bergamasca. «Dobbiamo saper fornire gusti unici e prodotti dalle peculiarità ricercate; solo così possiamo crescere e rimanere competitivi in un mercato sempre più saturo di prodotti e di competitors».

Il 2017 e il 2018 sono stati per Orobica Food due anni di grandi cambiamenti: partendo dallo studio e dallo sviluppo di un nuovo pensiero commerciale, passando per un ammodernamento strutturale e progettuale, per poi approdare ad un concreto rinnovamento estetico.

Come si prospetta il 2019? Sicuramente l'anno appena iniziato è uno snodo fondamentale per l'azienda: la partecipazione alla fiera TuttoFood di Milano a maggio, i corsi organizzati nella nuova sala Academy, gli eventi e le collaborazioni con importanti chef del panorama nazionale offrono delle occasioni irripetibili per la conferma e la crescita del marchio. Se a questo si aggiunge la voglia di aumentare la propria presenza anche sul mercato estero allora l'obiettivo primario dell'azienda per questo 2019 non è un'utopia bensì un traguardo alla portata. «Il nostro obiettivo annuo - spiega Locatelli - è quello di rafforzarci ulteriormente, vogliamo raggiungere un fatturato che sia maggiore ai 10 milioni di euro e desideriamo implementare la nostra linea private label per soddisfare maggiormente le esigenze del cliente. Lavorando insieme - conclude il ceo di Orobica Food - questi desideri si possono avverare». cod 59426

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com

Chiodi di garofano, spezia polifunzionale

di Piera Genta

Sono i fiori non sbocciati ed essicati dell'eugenia caryophyllata, pianta sempreverde originaria delle isole Molucche indonesiane appartenente alla famiglia delle myrtacee, oggi coltivata in tutte le zone tropicali, soprattutto Zanzibar.

Erano usati come ingrediente dei profumi e principio medicamentoso già nella Cina di 2.200 anni fa. Arrivati in Occidente tramite le vie carovaniere, ne troviamo tracce nel XVIII secolo a.C. in Siria. Gli antichi romani li usavano per le loro proprietà antisettiche e per calmare il dolore ai denti; oggi sono presenti nella composizione di molti disinfettanti orali. Divennero una spezia rara ma conosciuta fin dal Medioevo in Europa tramite la via dell'Incenso, 2.400 chilometri Patrimonio Unesco. Dante stesso ne parla come fossero un bene di assoluto lusso (Inf. XXIX, 127-129). Nel 1500 iniziarono a essere importati direttamente dagli europei, prima dai Portoghesi e poi dagli Olandesi che ne ricavarono un olio essenziale.

Un albero produce in media dai 3 ai 4 kg di fiori per raccolto, corrispondenti a 1 kg di chiodi di garofano essicati. Sono ricchi di manganese oltre ad essere una buona fonte di omega3 e vitamina K. Contengono l'eugenolo, un principio attivo dalle proprietà disinfettanti ed anestetiche, utilizzato in odontoiatria per la disinfezione del cavo orale e come anestetico nelle cure dentarie; costituiscono rimedio per mal di gola e infiammazioni gengivali.

Hanno un aroma intenso e pungente, dolce e fiorito, con una punta di pepato e di "caldo". Si possono usare interi o in polvere per aromatizzare piatti sia dolci sia salati. In Italia vengono usati per insaporire arrosti o bolliti, vengono messi negli insaccati, danno una punta di gusto in più ai sottaceti. Accompagnano formaggi stagionati e alcune verdure, possono essere aggiunti a minestre e zuppe. Sono uno degli ingredienti tipici per il mix di spezie del vin brulé e di tisane. Ottimi con la frutta cotta insieme alla cannella e nelle composte, nell'impasto di biscotti e panpepato, nei dolci natalizi come pure spolverizzati sulle creme al cucchiaio. I chiodi di garofano entrano nella miscela del curry e nella salsa Worchester. cod 59530

Fiordiprimi Surgital

In arrivo maxi formati e nuove ricette

Fiordiprimi, la **linea di piatti pronti monoporzione surgelati** dedicata al canale bar, da ora **si arricchisce di due nuove ricette** e **si rinnova nella grammatura**

La prima novità riguarda l'introduzione di una referenza molto amata dalla clientela estera, gli "Spaghetti al ragù bolognese", una proposta che Surgital rivolge soprattutto ai locali situati in zone turistiche, oltre che al mercato oltreconfine. Altra golosa new entry è il ripieno dei "Ravioli al pomodoro e basilico", un classico sempre molto apprezzato, il cui sugo è da oggi a base di squisiti pomodori datterini 100% italiani, ancora più dolci e prelibati. Nuovo ingrediente, nuovo nome: "Ravioli ai pomodori datterini e basilico".

Surgital, sempre attenta alle necessità dei professionisti della ristorazione, rinnova la gamma anche nella grammatura, passando dai canonici 300 g a porzioni da 350 g. Una scelta dettata dal ricorrente bisogno dei locali bar di offrire piatti unici in grado di soddisfare la fame con una singola pietanza, che dimostra come Surgital lavori costantemente a fianco dei gestori, ascoltando le loro necessità alla ricerca di un miglioramento continuo. Oltre alle due referenze illustrate sopra, diventano maxi anche le "Penne all'arrabbiata", le "Tagliatelle al ragù bolognese", i "Taglierini ai funghi porcini" e le "Mezze penne al pomodoro".

La linea Fiordiprimi - lo ricordiamo - è un valido aiuto per offrire eccellenti piatti caldi anche al bar. Basta avere un forno a microonde per portare in tavola i classici più amati della tradizione italiana, tutti preparati con materie prime di altissima qualità, ben 56 referenze tra paste lunghe, corte, ripiene, da forno (queste anche in teglie formato catering), zuppe, risotti e contorni.

Una proposta varia e completa, che Surgital valorizza attraverso Fiordiprimi Academy, la realtà istituita dall'azienda per offrire formazione continua ai gestori dei bar, insegnando loro, ad esempio, a impiegare la linea declinandola in gustosi e pratici stuzzichini per aperitivi rinforzati, oppure impreziosendola in abbinamento a cocktail alla moda con l'aiuto dei professionisti della scuola Ad Horeca.

Infine, per allestire i locali creando un ambiente caldo e spiritoso, Surgital mette a disposizione anche una serie di materiali ad hoc, come menu da tavolo a schede componibili, sottobicchieri, tovagliette, cavalieri e menu da banco bilingue. Un servizio completo per rendere la pausa dei clienti davvero speciale.

cod 59606

Surgital
via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (Ra)
Tel 0545 80328
www.surgital.it

Italian sounding, come tutelarsi?

È ormai da tempo che il mercato agroalimentare targato "Made in Italy" non conosce crisi. Continua a fare da traino per l'economia del Paese, soprattutto per l'export. Una crescita registrata non solo a livello turistico ma anche sul web, dove l'Italia risulta il secondo Paese, dietro agli Usa, più cliccato e recensito. Un successo reso possibile soprattutto grazie all'evoluzione dell'e-commerce, dove i prodotti italiani coprono il 10% dello shopping online mondiale di cibi e bevande. Insomma, il Made in Italy, sinonimo universale di eccellenza, qualità e cultura gastronomica, dilaga sempre di più e con esso, purtroppo, anche le sue imitazioni in tutto il mondo.

Si chiama "Italian sounding" ed è il fenomeno che, da qualche tempo, sta interessando negativamente l'agroalimentare italiano. Si tratta di aziende straniere che, sfruttando la reputazione dell'italianità, appongono sui prodotti riferimenti o immagini che possano suggerire un'appartenenza al Belpaese. Il caso più emblematico è sicuramente quello del "Parmesan", venduto nei mercati esteri come sostituto del Parmigiano Reggiano Dop.

L'Italian sounding non è da confondersi con le contraffazioni. Queste ultime si riferiscono infatti all'impiego illecito di marchi registrati o denominazioni di origine come Dop, Igp e Stg. Le sole attinenze all'italianità non sono impugnabili per legge: ciò che viene considerato frode è, invece, l'utilizzo improprio del logo che certifica il legame del prodotto ad una ristretta area geografica e ad uno specifico metodo produttivo. Tuttavia, riferimenti espliciti all'origine, come la bandiera italiana o il Colosseo, possono trarre in inganno il consumatore, soprattutto se la materia prima impiegata non proviene dalla zona geografica evidenziata in etichetta.

Come fare, quindi, per tutelare produttori e consumatori da tale situazione? L'Ue ha emanato un regolamento che

PARMESAN?

riguarda l'etichettatura in termini di origine per le produzioni agroalimentari con alcune distinzioni. Riassumendo, se andando al supermercato troviamo un succo d'arancia il cui pacchetto raffigura il tipico carretto siciliano, nonostante le arance impiegate provengano dal Brasile, tale informazione andrebbe specificata in etichetta. Pertanto, anche la fantomatica "Mozzarella Bella Napoli" con latte non italiano deve riportare l'indicazione dell'origine non italiana del latte.

Parallelamente al regolamento europeo, che entrerà in vigore a partire da aprile 2020, in Italia dal 2016 sono stati approvati decreti legge che obbligano l'indicazione d'origine per quattro tipologie di alimenti: latte e derivati, grano duro, pomodoro e riso. L'obiettivo è tutelare maggiormente le produzioni nazionali, promuovendo la scelta del consumatore verso prodotti "nostrani". Se da un lato appare un provvedimento volto ad incentivare l'economia interna, dall'altro il principio di qualità legato alla localizzazione del territorio si scontra con l'idea europea del mercato unico, per il quale i prodotti alimentari provenienti da diversi Paesi dell'Unione sono da considerarsi equiparabili sia dal punto di vista merceologico che qualitativo.

La vera differenza riguarda i prodotti a Denominazione di origine protetta, per cui vi è la dimostrazione che luogo e modalità di preparazione influiscono profondamente sulla qualità organolettica dell'alimento.

La protezione agroalimentare italiana dal fenomeno dell'Italian sounding rimane pertanto un capitolo aperto soprattutto su scala globale, ma non per forza negativo. Se da un lato il consumatore chiede sempre più spesso di conoscere l'origine dell'alimento che acquista, dall'altro è necessario essere consapevoli che origine non è per forza sinonimo di qualità. Forse, in fondo, ciò che è davvero importante è che sulle nostre tavole arrivi cibo sicuro, buono e controllato. cod 59700

Salse per chi non si accontenta grazie ai consigli e ai prodotti Debic

Come diceva l'illustre saucier francese Fernand Point: «Nella grande orchestra della cucina, lo chef saucier è un solista», la stella della cucina dal palato sopraffino. Oggi più che mai ogni cuoco deve essere preparato nella realizzazione delle salse, un elemento fondamentale per la coesione di molti piatti. Si sta assistendo infatti a un grande ritorno delle salse a base di panna in chiave moderna, dal gusto raffinato e con meno grassi.

In questo scenario Culinaire Original Debic è un alleato prezioso in ogni cucina grazie alla consistenza e alla funzionalità impareggiabile che garantiscono una qualità costante senza perdite di tempo e di produttività. Inoltre, il 20% di grassi garantisce un gusto perfettamente bilanciato. Debic, azienda leader nel settore lattiero caseario che per anni ha segnato uno standard per la panna da cucina professionale, ha realizzato uno speciale dedicato all'arte delle salse, ricco di preziosi consigli pratici.

Sul sito Debic, nella sezione "Ispirazione" si può scaricare gratuitamente lo "Speciale Salse". Di seguito qualche anticipazione sui contenuti che fanno parte della pubblicazione.

Per realizzare una perfetta salsa a base di panna i Culinary Advisor Debic consigliano di considerare tre dimensioni - la base, la personalizzazione e la consistenza - ognuna delle quali gioca un ruolo fondamentale.

La **base** è il cuore della salsa. Si comincia realizzando un buon brodo e riducendolo a un fondo delicato, a demi-glace o a glace, prima di amalgamarlo con la panna da cucina. Va prestata la massima attenzione a questa fase perché determinerà fortemente il risultato finale.

Successivamente bisogna dare carattere alla salsa con la **personalizzazione**. Aggiungiamo ingredienti aromatici per conferire maggiore profondità. Lo facciamo proprio all'ultimo momento per conferire al sapore il massimo slancio. Nello Speciale si trovano diversi spunti sugli effetti che gli ingredienti aromatici hanno sul fondo: sostanze acide, umami, spezie e molto altro.

L'ultimo elemento fondamentale è la **consistenza**: quello che condiziona maggiormente la sensazione al palato. Va ricercata la consistenza più adatta al piatto finito e al resto degli ingredienti. Aggiungere alla base Culinaire Original Debic assicura già una consistenza delicata in fase di riduzione. Dopodiché si può incorporare dell'aria usando una frusta donando alla salsa una consistenza schiumosa, oppure, volendo ottenere un risultato ancora più leggero e una consistenza spumosa, che dia volume al piatto, si può usare un sifone e aggiungere l'albume durante la preparazione. Dedicando massima attenzione a queste tre dimensioni si otterrà sicuramente una salsa perfetta. Ma non basta, perché la salsa deve avere un aspetto favoloso nel piatto ed essere in perfetta armonia con gli altri ingredienti. Nella sezione "Ispirazione" del sito Debic si può trovare anche un video dedicato all'arte delle salse, in cui si racconta come combinare al meglio diversi tipi di salse per impreziosire il piatto. cod 59602

CULINAIRE ORIGINAL DEBIC

- Consistenza perfetta
- Non coagula e non si separa
- Ideale per l'utilizzo con sostanze acide e alcoliche
- Resistente a riscaldamenti successivi
- Il 20% di grassi garantisce il perfetto equilibrio di gusto
- Ideale per salse, creme, spume, primi e secondi piatti

FrieslandCampina Professional
via Paracelso 24 - 20864 Agrate Brianza (Mb)
Tel 039 6072500 - www.debic.com/it

L'extravergine di qualità nasce dal produttore consapevole

di Fausto Borella

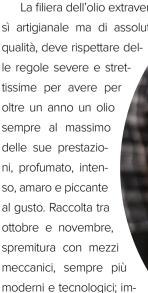
Anche l'annata olivicola appena passata non è stata delle migliori, tutt'altro. Ovviamente parlo per le regioni che detengono il 70% della produzione olivicola nazionale come Puglia, Calabria e Sicilia, che non si sono salvate dal famoso "Burian", che ha gelato i fiori durante la scorsa primavera.

Mi sto accorgendo che per fare un buon olio, la responsabilità principale spetta al proprietario olivicolo, sia che abbia 300 piante sia che ne abbia 30mila. Come ogni anno famiglie, appassionati e professionisti mi portano ad assaggiare il loro olio per avere un parere, anticipando sempre che per loro è un hobby. Peccato che quell'olio, 9 volte su 10 sia sempre difettoso e venga consumato nelle loro tavole, perché guai a sprecarlo o a usarlo per friggere; sarebbe un sacrilegio.

La filiera dell'olio extravergine, sì artigianale ma di assoluta qualità, deve rispettare delle regole severe e strettissime per avere per oltre un anno un olio sempre al massimo delle sue prestazioni, profumato, intenso, amaro e piccante al gusto. Raccolta tra ottobre e novembre, spremitura con mezzi meccanici, sempre più moderni e tecnologici; immediata filtrazione per togliere tutte le impurità presenti dopo la separazione dell'olio e stoccaggio in silos di acciaio inox sotto gas inerte, come l'azoto o l'argon. Questi sono i passaggi fondamentali, nell'immediata stagione della raccolta e lavorazione.

Ovviamente l'olivo ha bisogno durante la fine dell'inverno di essere potato adeguatamente; soprattutto in estate - anche se si è a regime biologico - deve essere protetto dagli attacchi della mosca olearia, che deteriora e difetta inesorabilmente l'olio che dovrebbe esaltare le nostre pietanze.

Credo sia fondamentale comprendere che dev'essere il proprietario terriero, il produttore olivicolo di qualsiasi latitudine e ceto sociale, a sobbalzare dalla sedia e comprendere che l'olio che va a creare in autunno deve essere di eccellenza: non deve accontentarsi di quel contenitore di olio che gli viene consegnato a fine frangitura dal frantoiano.

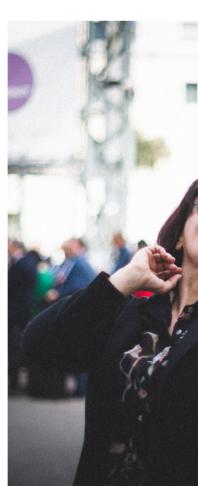
Non si può aspettare che le olive maturino troppo sugli alberi, perché perdono delle loro peculiarità. È impensabile, una volta raccolto il frutto, aspettare più di 24 ore prima della frangitura perché partirebbe la fermentazione e l'ossidazione della drupa. Non è corretto utilizzare contenitori non lavati o in plastica, che trasmetterebbero all'olio uno sgradevole sapore. I contenitori dell'olio devono essere in vetro scuro per non far entrare luce e raggi ultravioletti. È un piccolo vademecum che deve servire per far comprendere ai possessori di oliveti, che l'olio è una cosa seria e che deve essere prodotto con giudizio e amore. Non solo diventa il principe dei condimenti in tutti i piatti della Cucina italiana, ma se prodotto bene conserva quelle note amare e piccanti che lo rendono ricco di polifenoli e quindi un toccasana per la nostra salute. Più consapevolezza da parte del produttore vuol dire senz'altro un olio migliore. cod 59583

DOVE
Veronafiere
viale del Lavoro 8, Verona

QUANDO
Da domenica 7
a mercoledì 10 aprile 2019

ORARIO
Continuato dalle 9.30 alle 18.00.
Da domenica a martedì l'ingresso
è consentito fino alle 17.00.
Mercoledì l'ingresso è consentito
fino alle 16.00

BIGLIETTI
Biglietto giornaliero 85 euro.
Abbonamento (4 ingressi) 150 euro

HELP PHONE
Tel 045 8298561 (orari: 9.00-13.00 e 14.00-18.00)

WEB
www.vinitaly.com

Giunto alla **53ª edizione**, il Salone internazionale dei vini e dei distillati in programma dal **7 al 10 aprile a Verona** ha registrato il **sold out degli spazi espositivi** già due mesi prima dell'apertura. Grazie inoltre al format rinnovato dei Padiglioni F e 8, sarà possibile accogliere nuove aziende e permettere l'**ampliamento degli stand** di altre già presenti da più edizioni. Nel 2018 Vinitaly ha registrato la presenza di 4.461 espositori da 35 Paesi, su una superficie netta di 95.449 metri quadrati, accogliendo 32mila buyer esteri su un totale di 128mila presenze da 143 Paesi, gestendo una graduale diminuzione del numero complessivo dei visitatori consumer, per i quali è stato potenziato e riprogettato al contempo il fuori salone "**Vinitaly and the City**". Tra le novità, il nuovo salone **Vinitaly Design** e l'**Organic Hall**

Uvae
Nuovi orizzonti per OnestiGroup

vinitaly
7 - 10 APRILE 2019
Pad. 8
stand F3

"Uvae" è il catalogo di **OnestiGroup dedicato ai vini**, un progetto nato 2 anni fa per **rispondere alla domanda crescente di un assortimento più articolato** e specializzato per ristoratori e bartender

La cosa bella di questi ultimi 10-15 anni di storia enogastronomica è che l'asticella di cultura e ricerca qualitativa si è alzata parecchio. Nel mondo dei bar e dei ristoranti la parola d'ordine di questi anni è "specializzazione", il che prevede un'offerta meno generalista e sempre più studiata. È in risposta a questo scenario che si osserva un piacevole fermento anche dal punto di vista dell'offerta distributiva: fornitori che si orientano a trovare soluzioni ai problemi di magazzino e si propongono anche come veri e propri selezionatori oltre che partner.

Nel contesto dei distributori "esclusivisti", OnestiGroup è una delle realtà più affermate su scala nazionale, lo è da anni nel mondo degli spirits e in occasione del prossimo Vinitaly festeggerà 2 anni dalla nascita del progetto vini. «Allora sì che era un progetto e anche se, parafrasando un celebre spot pubblicitario, oggi mi verrebbe da definirlo una solida realtà, continuo a chiamarlo progetto perché mi piace l'idea che non ci debba essere un punto di arrivo nel percorso della selezione, della ricerca e della cura dei particolari», dice **Nicola Carlevaris**, responsabile vini di OnestiGroup che ha seguito il progetto fin dalla sua nascita.

Oltre agli alti standard qualitativi, per OnestiGroup le regole per la selezione dei vini sono poche e semplici: solo produttori che svolgono internamente l'intera filiera e solo etichette originali delle cantine. Sono escluse le private label. Il portafoglio vini in esclusiva di OnestiGroup ad oggi conta 13 produttori ed è destinato a crescere. Sono due, sinora, le novità del 2019.

La cantina Buglioni è un importante tassello per il mosaico dei vini OnestiGroup. Situata a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella classica, conta 50 ettari vitati in zona più altri 3 sulle

sponde del lago di Garda, volti alla produzione di Lugana. I vini di Buglioni non si distinguono solo per i loro nomi originali (provate a chiedere a Mariano Buglioni perché ha chiamato il suo Ripasso "Bugiardo"), ma soprattutto per una chiara filosofia produttiva: vini "dall'alto tasso di bevibilità", niente barrique, solo botti grandi e mai di primo passaggio. Provare per credere!

Domaine Bouché è l'altra importante novità in casa "Uvae": una cantina della Linguadoca, nel sud della Francia, che produce - tra gli altri - il più antico metodo Classico della storia, la leggendaria Blanquette de Limoux, la cui nascita viene datata 1531 e attribuita ai monaci bene-

dettini dell'Abbazia di Saint-Hilaire. Bouché è una cantina di tradizione, nata a inizio XX secolo e giunta oggi alla quarta generazione.

Tra i partner "storici" ricordiamo: Castello di Meleto, suggestiva realtà nel cuore del Chianti Classico, dove il Sangiovese trova una delle sue maggiori espressioni; Casavecchia, tradizione allo stato puro nel cuore delle Langhe; Kupelwieser, azienda altoatesina nata nel 1878; Neno Produttori d'Elite, una cantina-boutique di montagna che produce spumanti Trentodoc; Madonna Nera a Montalcino, che produce un accattivante Brunello; mentre più a nord, sulla via dei Grandi Cru d'Alsazia, la famiglia Fuchs si dedica ai propri vigneti in conduzione biologica.

Nino Gandolfo si trova invece a Salemi, nel cuore della Sicilia occidentale: qui produce vini che riflettono la sua terra, dove la passione non rinuncia mai all'eleganza. Gandolfo ha da poco presentato la sua ultima novità: il Catarratto in purezza che promette di farci passare una grandiosa estate insieme a un'altra novità che verrà presentata a Vinitaly, dove le cantine Gandolfo e Buglioni allestiranno uno spazio all'interno dello stand di OnestiGroup.

Lo stand OnestiGroup dedicherà ampio spazio anche a Vermouth, Gin e Bitter "Del Professore", brand ispirato a Jerry Thomas, il leggendario bartender americano che nella seconda metà dell'800 diede impulso all'arte della miscelazione. Da qui la Distilleria Quaglia, in collaborazione con lo chef Federico Ricatto, sul progetto dei ragazzi del "Jerry Thomas Speakeasy" di Roma ha creato una linea di distillati dal carattere unico e artigianale.

OnestiGroup da oltre 10 anni vanta in portafoglio una marca premium di bollicine francesi come Collet, la più antica società di produttori di Champagne. Fondata nel 1921, con sede ad Aÿ, nel cuore della Champagne su un territorio classificato Grand Cru, gli champagne Collet sono ormai universalmente riconosciuti di alta gastronomia.

Il percorso di formazione diretto ai titolari di locali e ristoranti, intrapreso dal personale marketing e commerciale dell'azienda emiliana, mira a trasmettere informazioni specifiche relative per esempio all'uvaggio o all'invecchiamento delle differenti Cuvée, al migliore momento di consumo e all'abbinamento con i piatti. OnestiGroup, nell'ultimo biennio, ha implementato questa strategia proprio in riferimento a Champagne Collet, brand che in Italia ottiene i maggiori riscontri sulle vendite con il classico Brut, con Extra-Brut e con Blanc de Noirs.

Appare chiaro che, come confermato da **Lorenzo Bianchi**, responsabile vendite esclusive, «l'azienda crede fermamente nel progetto Uvae», e l'obiettivo è incrementare la distribuzione nell'Horeca. A supporto della strategia del Gruppo, nei prossimi mesi saranno implementati importanti progetti di comunicazione, on-line e off-line, coordinati da **Laura Vacchelli**, responsabile comunicazione corporate.

In virtù delle scelte strategiche delineate, la prossima edizione di Vinitaly diverrà un palcoscenico irrinunciabile dove elementi d'innovazione e storiche collaborazioni coesisteranno in uno spazio espositivo moderno e accogliente in cui l'ospite potrà approfondire la conoscenza delle peculiarità legate a ogni etichetta.

Gli obiettivi ambiziosi, volti a perseguire una crescita nell'Horeca, saranno supportati e incentivati da un team di persone motivate a investire nel brand OnestiGroup. Parola di **Andrea Onesti**, titolare dell'azienda che conferma la volontà di intraprendere un percorso di radicale cambiamento pur mantenendo ben saldi i valori della famiglia Onesti: lealtà, trasparenza e rispetto.

OnestiGroup
via Toscana 5/7 - 29017 Fiorenzuola d'Arda (Pc) - Tel 0523 245511
www.onestigroup.com

Perrier-Jouët svela la nuova veste di Blason Rosé e di Blanc de Blancs

Maison Perrier-Jouët presenta nel 2019 il nuovo look della sua collezione di champagne classici, che rappresentano una grande tradizione di eccellenza e savoir-faire che continua da più di 200 anni. Le prime cuvée ad essere svelate con un nuovo design del tutto coerente con la storia della Maison e con la sua eredità culturale sono Blason Rosé e Blanc de Blancs. L'eleganza senza tempo di questi due classici della Maison si riflette nella nuova bottiglia; il suo design è ispirato a Blason de France, la cuvée de prestige di Perrier-Jouët frutto della vendemmia del 1955, che come l'attuale Blason Rosé era dedicata agli intenditori della gastronomia.

Perrier-Jouët Blason Rosé è uno champagne avvolgente, fresco e intenso. Una raffinata golosità nel tipico stile floreale, intenso ed elegante della Maison. È un sottile blend di 50 cru provenienti dai vigneti di Perrier-Jouët con una piccola aggiunta di vini di riserva. Il suo stile è tipico della Maison, gli aromi di melograno, pera, albicocca, arance rosse e sentori di frutti rossi maturi, succosi e generosi, sono seguiti da accenti di biscotto, burro e pasticcini, mentre permangono le note delicate dei fiori bianchi.

Perrier-Jouët Blanc de Blancs rende omaggio alla freschezza vibrante dello Chardonnay, vitigno icona della Maison ed è la rappresentazione perfetta del suo stile floreale distintivo. Per creare Perrier-Jouët Blanc de Blancs, lo Chef de Caves Hervé Deschamps ha personalmente selezionato un elegante blend di Chardonnay floreali provenienti dai migliori vigneti della Champagne. Il risultato è uno champagne caratterizzato al naso da vivaci aromi selvatici di fiori di sambuco, acacia e caprifoglio con virtuose note agrumate, ideale per accompagnare tutti i piaceri emozionanti della vita contemporanea. In un momento storico in cui le Maison di champagne sviluppano nuove forme per le loro bottiglie, Perrier-Jouët dimostra ancora una volta il suo spirito indipendente, riscoprendo la sua bottiglia originale. Con il suo collo lungo e slanciato e le spalle morbidamente arrotondate, il design della nuova bottiglia rievoca lo stile femminile e moderno degli champagne Perrier-Jouët.

Fondata nel 1811, Maison Perrier-Jouët ha sempre avuto un rapporto speciale con l'arte e con la natura. Queste due passioni, tramandate di generazione in generazione, trovano la loro espressione più emblematica nel motivo dell'anemone creato da Emile Gallé, uno dei maestri dell'Art Nouveau, un movimento che condivide con Maison Perrier-Jouët la libertà creativa e l'osservazione non convenzionale della natura. Il fiore iconico è presente anche sulle nuove bottiglie di Blason Rosé e di Blanc de Blancs, ridisegnato nella forma per riflettere la vibrante e stravagante interpretazione della natura della Maison. cod 59550

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026 San Casciano Val di Pesa (Fi) - Tel 055 23595
www.perrier-jouet.com

La tradizione del Sangiovese secondo Jacopo Biondi Santi

Custodire e tramandare la tradizione di famiglia, ma anche inseguire la voglia di sperimentare nuove strade, il tutto in un contesto imponente come il Castello di Montepò, fortezza medievale della Maremma toscana. Questo il progetto che, negli anni Novanta, ha spinto Jacopo Biondi Santi a investire su una zona diversa da quella di famiglia e ad iniziare un complesso e articolato progetto di valorizzazione vitivinicola, nel rispetto delle tipicità autoctone e teso ad esaltare le grandi potenzialità dei terreni e del microclima della tenuta. Qui un'importante equipe di ricercatori, coordinata e presieduta da Jacopo Biondi Santi, ha raccolto migliaia di parametri che, analizzati e integrati, hanno permesso la conoscenza completa di ogni "particella" presa in esame, disegnando il quadro di tutti i terreni particolarmente votati alla produzione di uve prestigiose per vini di eccezionale finezza e qualità.

Il risultato è uno studio microclimatico e pedologico del territorio - uno dei più completi e avveniristici mai realizzati per un'azienda vitivinicola - che ha permesso l'esaltazione delle caratteristiche dei vitigni impiantati: Merlot, Cabernet Sauvignon e soprattutto il Sangiovese Grosso BBS-11 che rappresenta il risultato di 200 anni di selezione clonale nelle microzone della tenuta di Montalcino. Le trasformazioni clonali ottenute hanno permesso di legare indissolubilmente le qualità organolettiche dei vini alle microzone studiate, con il risultato di rendere unici i vini di Castello di Montepò.

Con la vendemmia 1991 nasce il Sassoalloro, ponte tra passato e futuro, capostipite innovativo e vigoroso di una nuova interpretazione del Sangiovese in purezza vinificato in modo innovativo, un vino di immediata prontezza, che mantiene la caratteristica longevità dei grandi vini toscani. Mentre nel 1993 l'assoluta fiducia nel Sangiovese porta Jacopo Biondi Santi a metterne alla prova le potenzialità, unendolo in un blend con Cabernet Sauvignon e Merlot, dando così vita allo Schidione. Nascono poi altre sperimentazioni come il Montepaone (100% Cabernet Sauvignon) e il Morione (100% Merlot) che vanno ad arricchire la gamma dei vini del Castello di Montepò, che comprende anche l'immancabile Morellino di Scansano, Annata e Riserva, e il Braccale, Igt di grande corpo, unione di Sangiovese e Merlot.

cod 59689

Jacopo Biondi Santi
Castello di Montepò
via Postierla 1 - 53024 Montalcino (Si)
Tel 0577 848238
www.biondisantimontepo.com

Restyling per il Rotari Cuvée 28 e nuova annata di "Flavio" e "Nos"

Il restyling di Rotari Cuvée 28, la presentazione dell'annata 2010 della storica Riserva Rotari Flavio e il debutto di Teroldego Rotaliano Riserva Nos 2012 sono le novità che il Gruppo Mezzacorona presenta a Vinitaly. Il prodotto più giovane della gamma, con ben 36 mesi di affinamento sui lieviti, riceve solo una nuova veste, ma resta identico nello stile enologico. Sul fronte grafico, da "Cuvée 28+" scompare il segno "+" ritornando al marchio originale. Chardonnay in purezza, è un Brut Blanc de Blancs dal profumo intenso. Uno spumante che offre grande equilibrio tra struttura e acidità con una piacevole freschezza e un finale minerale.

Rotari Flavio è una Riserva prodotta da uve Chardonnay raccolte e selezionate a mano dalle zone collinari sopra i 750 metri a nord di Trento. La lunga rifermentazione e l'affinamento in bottiglia, secondo il metodo Classico, nel rispetto del disciplinare Trentodoc, conferiscono a Rotari Flavio caratteristiche uniche. I lieviti, durante la sosta di almeno 8 anni, gli donano grande struttura e note aromatiche persistenti ed equilibrate. Ideale a tutto pasto, si sposa con piatti di pesce e crostacei, formaggi e carni bianche. L'annata 2010 della Riserva Rotari Flavio è l'occasione per proporre agli operatori presenti a Vinitaly 2019 il quinto riconoscimento dei "tre bicchieri" del Gambero Rosso.

Il Teroldego Rotaliano Doc Nos, a Vinitaly in evidenza con la Riserva 2012, è prodotto in un numero limitato di bottiglie solo nelle annate migliori a partire dalle uve raccolte nei vigneti della Piana Rotaliana. Vinificato in piccoli serbatoi d'acciaio, trascorre i primi due anni di affinamento in barrique a cui fanno seguito un anno in grandi botti di rovere e altri 12 mesi in bottiglia. Vino rosso da degustazione, risulta ideale in abbinamento a piatti strutturati. In primo piano a Vinitaly anche tutti i pilastri enologici del Gruppo: la linea per la ristorazione Castel Firmian, gli spumanti Rotari Trentodoc, i vini siciliani di Feudo Arancio e quelli a marchio Tolloy (Alto Adige Doc). Riflettori puntati anche sulle nuove annate, a cominciare da Nerofino Castel Firmian, blend di Teroldego Rotaliano e Lagrein, la gamma AlpeRegis Trentodoc (AlpeRegis Pas Dosé, Rosé e Blanc de Blancs), le Riserve Castel Firmian di Lagrein e Chardonnay, le Selezioni Trentino Superiore di Müller-Thurgau e Gewürztraminer, così come il nuovo Marzemino Superiore di Castel Firmian. cod 59470

Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

Il territorio nel calice

Rigoloccio, eccellenza maremmana

Dalle colline al mare, la Maremma toscana è un territorio di grandi bellezze naturalistiche. Qui l'arte di far vino vanta più di 3mila anni di storia: già gli Etruschi coltivavano la vite per produrre il nettare di Bacco. A Gavorrano (Gr), nel cuore del Parco delle Colline Metallifere grossetane, sorge l'azienda vinicola Rigoloccio, che porta il nome di un'antica miniera locale, oggi dismessa. «Ci troviamo in una zona particolarmente ricca di minerali nel sottosuolo - spiega **Eros Dal Lago**, general manager della cantina - e l'attività estrattiva nel corso dei secoli ha contribuito a plasmare il paesaggio e i centri abitati». Fin dalla sua fondazione, nel 2002, la mission del Rigoloccio è stata quella di creare una grande realtà vinicola e un traino per l'economia locale, proprio come l'antica miniera lo era stata fino agli anni Ottanta».

In tutto 23 ettari destinati a vigneti, ma anche sughere maestose e ulivi secolari. Gli impianti si trovano in zona precollinare, compresi fra i 40 e i 100 metri di altezza, che beneficiano dell'effetto mitigante delle brezze marine provenienti dalla vicina Isola d'Elba e dal Golfo di Follonica, oltre che di un costante soleggiamento. Notevole anche l'escursione termica fra notte e giorno, fondamentale per i profumi del vino.

Quando si pensa alla Toscana, il primo vitigno che viene alla mente è senza dubbio il Sangiovese, ma al Rigoloccio si è scelto di impiantare varietà bordolesi, sul modello di Bolgheri. Per le barbatelle ci si è affidati all'agronomo Pierre Marie Guillaume, mentre sul versante enologico all'enologo Fabrizio Moltard, tutt'oggi consulente esterno del Rigoloccio, che supervisiona un team di professionisti interni competenti e affiatati. La scelta di utilizzare uve d'Oltralpe si è rivelata vincente, consacrando ben presto il Rigoloccio come una delle realtà più apprezzate dell'Alta Maremma, forte di importanti riconoscimenti della critica italiana e internazionale.

«Il nostro fiore all'occhiello - sottolinea Dal Lago - è Abundantia Maremma Toscana Doc, eletto Miglior Merlot d'Italia dal Concorso Mondo Merlot di Aldeno, ma la collezione comprende anche Elegantia Maremma Toscana Doc, emblematico blend di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc affinato in barrique. Tra i rossi simbolo anche Il Sorvegliante, il cui nome è un omaggio agli antichi guardiani delle miniere delle Colline Metallifere, e Fonte dell'Anguillaia, che prende nome da un rigagnolo che scorre lungo la vigna della tenuta. Da citare anche il bianco Mistral, avvolgente Chardonnay vinificato in botti di primo e secondo passaggio». cod 59595

Rigoloccio
sp 82, località Rigoloccio - 58023
Gavorrano (Gr) - Tel 0566 871065
www.rigoloccio.it

Cantine Gori
Cuore, eccellenza e tradizione

Le montagne difendono dai venti freddi del Nord e la vicinanza della pianura favorisce le escursioni termiche notturne, essenziali per lo sviluppo degli aromi dell'uva. Dall'amore per questa terra e dalla volontà di valorizzarla preservandone le caratteristiche che la rendono unica e speciale, nasce il sogno di Giampiero Gori: fondare un'azienda vitivinicola in grado di unire innovazione e tradizione, che mette al primo posto la qualità e il rispetto per l'ambiente che la circonda. Un sogno che prende vita nel 2009 quando, dopo un attento studio delle caratteristiche del territorio e della sua storia enologica e climatica, volto a esaltare le peculiarità dei singoli vitigni, vengono messi a dimora i primi vigneti che ora si estendono per 18 ettari sulle dolci colline di Nimis.

L'azienda agricola Gori sorge a Nimis (Ud), estremo lembo dei Colli Orientali del Friuli, zona da sempre votata alla produzione di vino grazie alla particolare conformazione del territorio.

Oggi la cantina Gori produce tra le 60 e le 70mila bottiglie, con una resa di 50 quintali per ettaro, una precisa scelta che privilegia la qualità e rende il prodotto iconico. Massima cura e attenzione sono infatti dedicate a tutte le fasi di lavorazione, come la raccolta, che viene eseguita manualmente in cassette da 20 kg e la selezione delle uve, effettuata con soffice diraspatura sul tavolo di cernita.

Un vino buono e sano, che nasce in armonia e nel rispetto dell'ambiente. Se fin da principio l'azienda non ha mai utilizzato erbicidi e ha effettuato solo trattamenti a base di rame e zolfo, il 2019 sarà un anno speciale, quello del raggiungimento di un grande obiettivo perseguito con costanza, la prima vendemmia certificata biologica.

Il risultato di tanto impegno unito a una straordinaria competenza è l'eccellente gamma di vini Gori: Nemas I, elegante e complesso Pinot Nero; il friulanissimo Refosco dal Peduncolo Rosso che su queste colline dà il meglio di sé, il blend di Schioppetino, Refosco e Merlot dedicato al padre di Giampiero Gori; un Merlot, il vino più prodotto e consumato in Friuli; ampio e docile Schioppettino; Friulano, pura espressione del territorio; Sauvignon che grazie alle frequenti escursioni termiche acquisisce profumi e aromi unici; elegante e raffinato Chardonnay; e dulcis in fundo OrodiNemas, Ramandolo, storico Docg friulano che prende il nome dalla frazione di Nimis dove ha origine. cod 59452

Gori Agricola
via Gori G. B 17 - 33045 Nimis (Ud)
Tel 0432 878475
www.goriagricola.com

Pasqua sceglie il naturale

Si chiama "Brasa Coèrta" ed è l'inizio di un percorso verso la produzione di un vino naturale di Pasqua Vigneti e Cantine, da oltre 90 anni tra le principali aziende di produzione di vini autoctoni veneti e italiani

vinitaly
7 - 10 APRILE 2019
Pad. 5
stand C2

Brasa Coèrta è un progetto pilota per un vigneto di 1,2 ettari situato all'interno della fascia di vigneti della Valpantena e avviato oltre un anno fa, che evidenzia la volontà di dare risposte a un consumatore sempre più etico e attento a stili di vita e atteggiamenti sostenibili. Un'idea virtuosa, che mira a tutelare il vigneto come parte del patrimonio territoriale che si è concretizzata grazie all'incontro con Diego Rossi, chef e proprietario del ristorante Trippa di Milano, da sempre appassionato di vini naturali, e Lorenzo Corino, agronomo, tra i massimi esperti sul tema in Italia e in Europa.

Ne è nato un progetto vitivinicolo sostenibile che racconta appunto la voce di un territorio. Il nome stesso, "Brasa Coèrta" è mutuato da un detto popolare che sta a indicare una persona apparentemente tranquilla che nasconde molto di più di quel che fa vedere. La brasa è il tizzone che continua ad ardere sotto la cenere e può "riaccendere" il fuoco.

Questo vino è esattamente così, per la sua finezza ed eleganza, che però rivela una grande complessità e un potenziale interessante di longevità.

La produzione non supera le 1.800 bottiglie annue e il vino è prodotto esclusivamente con l'uva senza alcun tipo di additivo. Secondo Lorenzo Corino il vino deve avere un'identità originale in cui lo stile di vinificazione esprima le caratteristiche dell'ambiente di coltivazione (luogo, vigne e vitigni). La vendemmia è stata realizzatala prima settimana di settembre.

Le uve vengono raccolte a mano con attenta selezione, per rimanere poi per circa dieci giorni nelle cassette prima di essere pigiate. Dopo la pigiatura vengono passate in tini di legno dove i lieviti naturali realizzano la fermentazione alcolica.

Terminato questo passaggio, il vino viene riposto in tonneaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi, dove svolge la fermentazione malolattica. Infine passa in acciaio per un ulteriore affinamento.

Un vino di grande finezza, struttura, eleganza e complessità. Particolarmente interessante il potenziale di longevità. Si presenta all'olfatto con note precise di amarena e ciliegia, in bocca rimane pieno e persistente con sensazioni retrolfattive di spezie.

cod 59775

Pasqua Vigneti e Cantine
via Belvedere 135 - 37131 Verona
Tel 045 8432111
www.pasqua.it

MARSURET

Profonda espressione del Prosecco Superiore

Marsuret, soprannome della famiglia Marsura, è una realtà di viticoltori in Valdobbiadene dal 1936, che da generazioni tramanda conoscenze, tradizioni e la passione per il territorio dove nasce il Prosecco Superiore. La storia dell'azienda ha inizio più di 80 anni fa, quando nonno Agostino acquistò il primo vigneto a Guia di Valdobbiadene (Tv), frazione dove ancora oggi ha sede la cantina. Dopo la seconda guerra mondiale avviò una prima produzione di vino frizzante a fermentazione naturale in bottiglia. Il fratello Giovanni, di molto più giovane, continuò l'attività basandola su viticoltura e produzione di qualità, affinando le tecniche dalla cura del vigneto alle pratiche di cantina, con particolare attenzione alla selezione delle uve. Valori che ancora oggi sono pilastro della filosofia Marsuret.

Tanti gli insegnamenti e i valori trasmessi a Ermes, figlio di Giovanni, oggi a capo dell'azienda. Nato e cresciuto tra i vigneti in collina, Ermes porta con sé un prezioso patrimonio di conoscenze e tradizioni, principi racchiusi in ogni bottiglia Marsuret. Inizia così una fase di notevole evoluzione per l'azienda con l'adozione di particolari innovazioni nelle fasi di produzione e nuove tecniche di lavorazione sempre più precise. Una costante ricerca di miglioramento a garanzia di un prodotto ineccepibile sotto tutti gli aspetti, culminata anche nella nuova struttura inaugurata nel 2012. L'arte della viticoltura di collina, tramandata per generazioni, rigorosamente basata sul lavoro manuale in ogni fase, dalla potatura alla raccolta, e condotta direttamente dalla famiglia, permette il pieno controllo dell'intera filiera produttiva. La profonda conoscenza del territorio maturata anno dopo anno, dei vigneti di proprietà situati in 26 zone diverse sulle colline tra Valdobbiadene e Conegliano e delle uve che ne derivano, sono la garanzia per dar vita alla massima espressione del territorio, valorizzando sapientemente le sfumature che le differenti colline possono offrire. Ne sono testimoni tutti i riconoscimenti ottenuti negli anni dall'azienda.

Ad oggi Marsuret con 60 ettari vitati e più di 80 vendemmie alle spalle, è ormai un marchio affermato in Italia e nel mondo per la qualità dei suoi prodotti, proponendo varie espressioni di Prosecco Superiore: dal "Rive di Guia", un brut deciso ed espressivo con 3 g/l di residuo zuccherino, fino al celebre "Cartizze", espressione massima del territorio. Anche quest'anno a Vinitaly in anteprima tutti i prodotti dell'ottima vendemmia 2018.

cod 59693

Marsuret
via Barch 17 - 31049 Guia di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 900139
www.marsuret.it

Rive di San Pietro di Barbozza
Eleganti bollicine Val D'Oca

La Cantina Produttori di Valdobbiadene, attraverso il marchio Val D'Oca, propone la denominazione "Rive" nella versione Brut con il Rive di San Pietro di Barbozza Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Una raffinata e intrigante delizia realizzata con l'uva proveniente da una zona ben definita all'interno della Denominazione: il termine "Rive", infatti, fa riferimento a ripide vigne dove le lavorazioni sono possibili solo se effettuate dalle sapienti mani dei viticoltori e la raccolta fatta a mano. Nonostante l'oggettiva difficoltà, questo tipo di raccolta è un plus importante perché non rovina i chicchi e non comporta perdita di prodotto.

Per meglio rendere l'idea, si calcola che, in media, per l'uva Glera che cresce in quest'area servano dalle 600 alle 700 ore per ettaro all'anno di lavoro manuale rispetto alle 100-150 ore impiegate nelle zone pianeggianti. Questa particolare uva vanta note aromatiche conferite dai peculiari aspetti microclimatici e morfologici del territorio in cui è coltivata.

A garantire una qualità superlativa è anche la generosa annata appena chiusa, mai così positiva, che ha permesso di produrre ottimi grappoli, che consentiranno di dar vita anche quest'anno a vini eccellenti, aromatici e morbidi.

Il Rive di San Pietro di Barbozza incontra i gusti di molti appassionati di enogastronomia: nel bicchiere sprigiona un fine perlage e un aroma delicato. Il suo sapore è equilibrato, asciutto, perfetto se sorseggiato in abbinamento a un primo piatto a base di pesce. Per apprezzare al meglio le caratteristiche di questo elegante vino, spumantizzato seguendo il metodo Martinotti, si consiglia di gustarlo a una temperatura di 6-8°C. cod 57946

Val D'Oca
via per San Giovanni 45 - 31049
Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 982070
www.valdoca.com

VILLA FARSETTI

SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA

BOLLICINE in Villa™

3° EDIZIONE

SABATO 23
DOMENICA 24
MARZO 2019
DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 20:00*

* Il servizio mescita terminerà alle ore 19:30

Le più grandi bollicine d'Italia....
Francia e resto d'Europa

www.bollicineinvilla.it
info@bollicineinvilla.it

Wine Shop | Oltre 2.000 bottiglie in degustazione | Master Class | Prelibatezze Gastronomiche

Ingresso € 35,00* Biglietto Adulti
da € 20,00* Pre-vendita online
www.bollicineinvilla.it

* L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di 1,00€ (senza calice) L'evento si terrà anche in caso di pioggia.

Evento Promosso e Organizzato da: ENOTECA LE CANTINE DEI DOGI

Shop Online : www.enotecalecantinedeidogi.com - info@enotecalecantinedeidogi.com

Montelvini si prepara al debutto della Limited Edition 1881

Alberto Serena

Vinitaly quest'anno dedica un'attenzione particolare al design. E così, per l'occasione, Montelvini presenta una Limited Edition 1881 in onore all'Asolo Prosecco Superiore Docg Serenitatis, versione Extra Brut. L'edizione speciale di questa bottiglia, divenuta la punta di diamante dei vini prodotti dall'azienda di Venegazzù (Tv), è firmata da una delle designer più giovani e affermate del momento. Si chiama Chiara Andreatti e, proprio a inizio anno, ha vinto l'IF Design Award, da oltre 60 anni importante riconoscimento nel mondo del design.

Chiara Andreatti, asolana di origine e milanese di adozione, ha lavorato con numerosi studi di design disegnando per aziende di fama internazionale e collezionando un successo dopo l'altro. Proprio come Montelvini, una tra le realtà aziendali più dinamiche nella promozione dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, che sotto la guida di Alberto Serena ha ottenuto risultati molto importanti nel 2018, in termini di fatturato e non solo: ha raggiunto i 25 milioni di euro registrando il 12% in più rispetto al 2017, con un incremento complessivo di imbottigliato del 15% (5 milioni di bottiglie).

Gli ottimi risultati nel mercato interno sono stati accompagnati da un aumento dell'export pari al 25%, trainato dai mercati dell'Inghilterra e degli Stati Uniti. Un grande successo quello riscosso all'estero, quindi, dove Montelvini è presente in 45 Paesi tra Europa, Nord America e Asia. Nel corso dell'ultimo anno ci sono stati accordi commerciali con nuovi importatori e l'entrata delle etichette Montelvini in nuovi mercati, come Vietnam e Malesia.

I numeri confermano anche come la versione Extra Brut dell'Asolo Prosecco Superiore, che esprime egregiamente l'unicità del territorio dei Colli Asolani, piaccia e stia conquistando anno dopo anno i palati di tutto il mondo, soprattutto in Oriente, grazie alle sue caratteristiche tipiche ed esclusive.

cod 59692

Montelvini
Via Cal Trevigiana 51 - 31040
Venegazzù di Volpago del Montello (Tv)
Tel 0423 8777
www.montelvini.it

Sella&Mosca

Quattro nuove etichette Antonio Marras le veste di Sardegna

di *Alberto Lupini*

Antonio Marras - non per niente sardo di nascita - è uno stilista di successo; Sella&Mosca, azienda vitivinicola di Alghero (Ss), dopo 14 anni in mano a Campari sta oggi riproponendo la sua immagine e la sua linea, parte del Gruppo Terra Moretti. Dall'incontro fra due icone sarde sono nate le etichette della nuova linea di vini di alta gamma con cui la cantina vuole rafforzare immagine e sostanza. 4 nuove etichette, 4 nuovi vini dai vitigni più rappresentativi della regione - Vermentino, Cannonau e Torbato, proposto in due versioni, una da fermo e una da metodo Classico (bollicine davvero interessanti, fresche capaci di evocare un vitigno per molti versi unico). E i vitigni, autoctoni, parlano di territorio come le etichette: l'ispirazione di Marras prende corpo dalla leggenda della notte magica di San Giovanni quando un marinaio, un pugile, un eccentrico e un uomo ingiustamente accusato di essere un bandito si incontrano ad Alghero e diventano compari. I personaggi della vicenda divengono i nomi dei vini: Oscarì è il nuovo metodo Classico da uve Torbato, Ambat il Vermentino di Sardegna; Catore l'Alghero Torbato; Mustazzo il Cannonau. Vini presentati a Milano, al ristorante Nebbia, da Vittorio Moretti e dall'enologo Gianni Pinna che hanno sottolineato la volontà di fare crescere l'attenzione attorno ad una cantina che coi suoi 550 ettari vitati è la più grande area vitata contigua di tutta Europa. Le nuove etichette saranno inizialmente prodotte per circa 15mila bottiglie l'una, ma l'obiettivo è di arrivare almeno a 100mila. E a conferma di un investimento di oltre 55 milioni di euro c'è la volontà di costituire nella cantina un piccolo resort con ristorante gourmet, così come in Franciacorta e a l'Andana in Toscana. cod 59596

Antonio Marras e Francesca Moretti

Sella&Mosca
località I Piani - 07041 Alghero (Ss)
Tel 079 997700
www.sellaemosca.com

Tredici famiglie e **dieci anni di impegno** per valorizzare uno dei **grandi vini italiani**, l'**Amarone della Valpolicella** e il suo territorio, che ospita cantine, castelli e ville antiche

Pierangelo Tommasi, Marilisa Allegrini, Sandro Boscaini, Maria Sabrina Tedeschi e Alberto Zenato

Le Famiglie dell'Amarone a Milano per festeggiare 10 anni di attività

di *Maria Pizzillo*

Questo il biglietto da visita che le Famiglie Storiche - l'associazione creata da alcune delle più prestigiose aziende vitivinicole della Valpolicella che da sempre sostengono e promuovono il territorio - hanno consegnato a quanti, a Milano, hanno partecipato alla degustazione dei loro vini e alla cena di gala organizzata per festeggiare i dieci anni di una solida amicizia che fa bene al vino che svetta per qualità.

Al banco di degustazione che ha preceduto la cena di gala, il ventaglio di offerta comprendeva una trentina di etichette, dalla vendemmia 2004 a quella attualmente disponibile sul mercato, la 2015, per permettere ai più raffinati estimatori di un vino che può nascere solo in una terra d'eccellenza, di fare gli opportuni confronti con vini di età diverse. Alla cena preparata dall'Antica Bottega del Vino di Verona è stato servito solo Amarone della vendemmia 2009, proprio per ricordare il decennale dell'associazione. Tredici splendidi vini per accompagnare i cannelloni ripieni di bruscandoli e carletti con zuppa di patate alla zafferano, guancia di vitello brasata all'Amarone con polenta mantecata al taleggio e una bella selezione di formaggi per permettere di continuare a degustare l'Amarone di una vendemmia particolarmente felice.

Presenti, ovviamente, tutti i produttori, dalla presidente in carica delle Famiglie Storiche, Maria Sabrina Tedeschi ai suoi due predecessori, Sandro Boscaini (di Masi) e Marilisa Allegrini, ai due vice presidenti, Alberto Zenato e Pierangelo Tommasi. I titolari di Allegrini, Begali, Bragaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini, Zenato hanno descritto le peculiarità dei propri prodotti, delle proprie vigne, nonché le scelte produttive, le ricerche, i progetti e le tecniche di azioni comuni adottate e sostenute, per perseguire un costante miglioramento dell'Amarone, nonché una maggiore capillarità di penetrazione nei mercati mondiali.

Attualmente le Famiglie Storiche commercializzano 2,3 milioni di bottiglie di Amarone docg, destinandone all'export l'80% della produzione; soprattutto negli Stati Uniti, in Canada, Paesi Scandinavi e Svizzera.

«Questi dieci anni - ha sottolineato **Maria Sabrina Tedeschi** - sono stati complessi ma, al tempo stesso, affascinanti perché ci hanno visti impegnati su un unico obiettivo: esaltare l'Amarone della Valpolicella e nel contempo divulgare l'interpretazione che le aziende associate, forti di un'antica tradizione, forniscono di questo vino». «La qualità - ha detto **Marilisa Allegrini** - va comunicata e raccontata. Proprio per questo, in dieci anni abbiamo condiviso decine di viaggi in tutto il mondo per continuare a raccontare quello che facciamo». cod 59680

L'ITALIA DEL VINO

La versatilità del Franciacorta

Il **metodo Classico**, in questo caso quello **franciacortino**, è un **prodotto di grande versatilità**, capace di combinarsi, grazie alle **infinite variazioni di stilistica**, anche a piatti non semplici

di Eros Teboni
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

Da grandissimo appasionato e consumatore di spumanti, ho sempre ricercato prodotti in grado di potersi combinare a più portate del menu. Questa famosissima zona di produzione, la Franciacorta, riesce a regalare anche grandissimi vini rossi, come il Pinot Nero o determinati tagli bordolesi, destinati a dare il meglio di sé quando raggiungono un elevato grado di maturazione. I successivi abbinamenti sono la dimostrazione di come, in base alle caratteristiche del vino, sia possibile accentuare e potenziare anche il piatto con cui è abbinato. I vini sono stati selezionati da me e dal mio team dopo circa 5 prove per piatto con 64 diversi vini, tutti metodo Classico. *I piatti sono di Tina Marcelli, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz).* cod 59525

Maurizio Zanella 2015 – Ca' del Bosco

Vitigno: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%
Età del vigneto: tra i 30 e i 33 anni
Consumo: dal 2019 al 2040
Forma di allevamento: guyot
Affinamento: 2 anni in piccole botti di rovere (70% nuove) e 1 anno in legno dopo l'assemblaggio
Prezzo medio: 55 euro
Abbinamento: Piccione Mieral, carote e jus al ginepro

Buono e piacevole da giovane, il meglio di sé lo dà dopo 15-20 anni di invecchiamento, dimostrando eleganza e raffinatezza; ciliegia e mora la fanno da padrone, accompagnate da leggere e vellutate note speziate con un ricordo di legno bagnato. Tannini morbidi e moderati e un'acidità composta aumentano la piacevolezza e rendono questo vino molto versatile per gli abbinamenti, dalle carni bianche alla piccola selvaggina.

Il Contestatore – Azienda agricola Il Pendio

Vitigno: Chardonnay
Affinamento sui lieviti: 60 mesi
Consumo: dal 2019 al 2025
Forma di allevamento: guyot doppio
Zucchero: 1 g/l
Prezzo medio: 45 euro
Abbinamento consigliato: Tartare di salmone

Uscito con la nuova annata dal Disciplinare, rimane sicuramente un grandissimo metodo Classico prodotto in Franciacorta; 4.500 bottiglie per un vino che dà grandi soddisfazioni al momento della degustazione.

Naso ricco di note tostate, dal croissant al burro fuso, con un ricordo di fieno. In bocca tagliente e affilato, dotato di grande acidità che, combinata all'eleganza del perlage, dona grandissima bevibilità al prodotto. Da provare!

Cabochon 2013 – Monte Rossa

Vitigno: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi
Età delle viti: 18 anni
Consumo: dal 2019 al 2027
Forma di allevamento: cordone speronato (70 cm da terra) e guyot
Prezzo medio: 29 euro
Abbinamento consigliato: Lucioperca, cipolla rossa e verza

Il Franciacorta dell'intensità, elegante e di grande struttura, a naso molto espressivo e intenso, dovuto alle escursioni termiche che colpiscono i vitigni e all'affinamento di piccoli fusti di rovere tra settembre e febbraio. Miele e frutta secca, con mandorle e leggere note di menta formano l'insieme di profumi che si sprigionano nel bicchiere. In bocca abbiamo l'esempio classico di potenza e precisione. Dotato di una buona mineralità, dovuta al terreno morenico glaciale sul quale si trovano i Cru. Questo terreno contribuisce a dare grande profondità e lunghezza al vino.

Strada del Vino Valcalepio
Marketing territoriale a 360°

Raffaella Castagnini, delegata Camera di commercio Bergamo

di Enrico Rota

Dal punto di vista strategico le Strade vanno considerate come un'occasione di sviluppo del territorio e dunque, prima di tutto, come una forte operazione di aggregazione turistico-culturale in grado di far sorgere e mantenere nel tempo una rete relazionale e sinergica tra attori appartenenti a differenti categorie economiche.

Al centro di questa rete vanno posizionati i prodotti dell'enogastronomia e i loro produttori, affiancati da chi eroga altri servizi (ospitalità, artigianato, attività commerciali, animazione, ecc.), al fine di permettere agli utenti d'incontrare un'offerta ricca, completa e integrata. In questa chiave risultano decisivi soprattutto la valorizzazione dei prodotti, dei produttori e dei luoghi di produzione, elementi che se combinati e valorizzati adeguatamente possono rappresentare un valido - e non replicabile - fattore di attrattiva. Gli itinerari proposti devono essere un mix di risorse paesaggistiche, siti d'arte, monumenti, palazzi, chiese e musei di cultura popolare, che insieme al buon mangiare e al buon bere permetteranno al turista di portarsi a casa un pezzetto del territorio che ha visitato.

La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca ha debuttato alla Bit Milano

La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, accreditata in Regione Lombardia, focalizza il proprio operato come un ente capace sia di favorire e incrementare la nascita di alleanze intersettoriali sul territorio sia di porsi come aggregatore tra comparto agroalimentare e sistema turistico: un network capace di rappresentare, a più livelli, gli operatori di settori diversi.

Tra i primi obiettivi ci sono l'aggregazione di tutte le componenti operative sul fronte della promozione turistica territoriale, la segnaletica turistica stradale, la realizzazione di una mappa che racconti la Strada e i suoi prodotti tipici da distribuire e la pubblicizzazione degli eventi sui territori delle amministrazioni aderenti.

La Strada non guarda esclusivamente alla promozione turistica, ma è un soggetto di marketing territoriale che si focalizza sulla aggregazione e rappresentanza delle diverse anime di promozione presenti sul territorio, mantenendo e valorizzando ogni singola autonomia. cod 59651

Per informazioni:

www.stradadelvalcalepio.com

EisacktalWein

I vignaioli della Valle Isarco uniti per promuovere il territorio

di *Mariella Morosi*

La Valle Isarco, in Alto Adige, si estende da Varna fino all'altopiano del Renon, dietro Bolzano. Non è solo una delle più suggestive dell'Alto Adige ma è anche l'area vitivinicola più nord d'Italia. L'attività agricola, collegata all'ospitalità, sostiene una vivace economia di montagna, ma far conoscere i propri vini è una particolare ragione di orgoglio per i 19 aderenti a "EisacktalWein" - piccole e medie cantine, distillatori, famiglie titolari di masi, affinatori di formaggi in grotta e fornai - che dal 2015 hanno fatto squadra con l'obiettivo comune di far conoscere il gusto e la bellezza della loro valle.

La superficie vitata è di appena 400 ettari ma offre delle autentiche eccellenze con vini bianchi freschi, fruttati e di carattere. Sono piccole produzioni da scoprire incontrando i vignaioli che spesso hanno adibito il loro maso a locanda o ristorante, aderendo al circuito dell'ospitalità contadina del Gallo Rosso.

Tra i tanti ristoranti dove gustare i vini della rete, l'Enoteca Vinzenz di Vipiteno e Kunstleerstubele Oste Scuro Finsterwirt di Bressanone, risalente al XIII secolo, di proprietà della famiglia Mayr. La Valle Isarco è tutta da scoprire, attraverso i percorsi escursionistici e apprezzandone le eccellenze in sincero spirito conviviale proposto da "EisacktalWein" che favorisce anche i contatti interni tra i soci e lo scambio di esperienze e di informazioni per presentare al meglio la proposta turistica. cod 59610

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Vinocchio e Uvagina, Prosecco Doc "evocativi"

di *Piera Genta*

Due Prosecco Doc Treviso, un Brut e un Extra Dry, entrambi prodotti con uve Glera, interpretati nella versione millesimata 2017 distribuiti da Prodigio Divino, un'azienda di tre soci-amici. Bruno Tommassini e Edoardo Marziari, noti stilisti e compagni di vita, e Fabio Canino, attore e conduttore televisivo.

Due etichette che non lasciano indifferenti, da una parte per i loro nomi evocativi, ironici, trasgressivi e dal significato per nulla velato, dall'altra per le finalità di un progetto enologico ambizioso nato nel 2009 dal dichiarato invito alla "libertà di gusto" nella vita e a tavola. Entrambi i vini sono frutto di una accurata selezione delle uve dell'annata dichiarata in etichetta, presa di spuma metodo Charmat, uno spettro aromatico che evidenzia grande finezza con qualche differenza data proprio dal diverso residuo zuccherino. Due vini gemelli.

Vinocchio, collarino fucsia, l'etichetta raffigura due Pinocchi che incrociano i nasi e gli organi genitali maschili; si presenta con 11,5% di gradazione alcolica, giallo paglierino, perlage persistente. Profumo fruttato, deliziosi ricordi di mela verde ed un leggero agrumato. Piacevolmente fresco, sapido e persistente, dall'assaggio equilibrato. Ottimo per aperitivo.

Uvagina, collarino azzurro acceso, 11,5%, due grappoli d'uva che formano un doppio triangolo, simbolo della fertilità, decisamente più secco, dall'eleganza equilibrata. Profilo aromatico avvolgente, di piacevole consistenza al gusto. Le note fruttate vengono accompagnate da freschi sentori vegetali. cod 59677

Per informazioni:

www.prodigiodivino.com

BEN...BEVUTI AL SUD

Vini biologici Valdibella

Sospiro Nero d'Avola e Grillo sulle Bucce

di *Gianni Paternò*

In una Sicilia dove predomina l'individualismo, nel 1998 cinque produttori agricoli uniscono le loro forze e nasce una minuscola cooperativa, Valdibella. Mission: produrre seguendo la natura, bandire la chimica e i fitofarmaci. Ma non basta: decidono di operare nel sociale, dare lavoro ai giovani, per cui oggi i soci sono diventati 10 più altrettanti soci lavoratori. I vigneti sono 50 ha di cui 30 di Catarratto e Nero d'Avola e 9 di Grillo, con una produzione media di circa 300mila litri tutti confezionati; l'estero incide per l'80%. Delle 13 etichette degustiamo le più particolari: Sospiro Nero d'Avola e Grillo sulle Bucce, entrambi Doc Sicilia 2017.

Il Sospiro è un cru in terreni argillo-calcarei, dopo la svinatura fa 8 mesi in acciaio poi senza alcuna operazione va nelle 10mila bottiglie. Al palato è fresco con buona mineralità, tannini equilibrati, struttura snella, un vino beverino che non fa accorgere dei suoi 14,5 gradi.

Il Grillo sulle Bucce è anch'esso un cru, fermenta con le bucce per 12 giorni, affina in acciaio per 8 mesi, poi in bottiglia senza nemmeno la filtrazione, in quest'annata non fa malolattica. La bocca è fragrante, minerale, piena, intensa, lunghissima, si abbina splendidamente con i formaggi più forti e stagionati. Due vini assolutamente da godere. cod 59666

Per informazioni: **www.valdibella.com**

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Fiammae, una bottiglia che racconta una storia

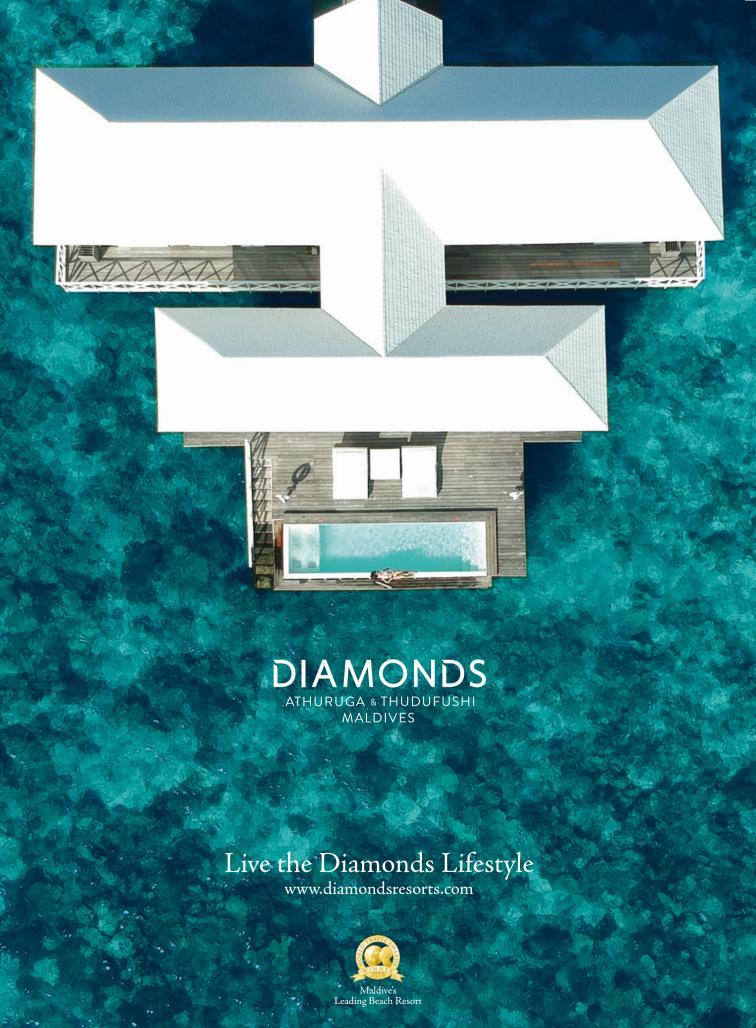
di *Piera Genta*

Si tratta di un Igt Rosso Colli della Toscana centrale 2016. Un vino a tiratura limitata di sole 500 bottiglie e un'etichetta che, con pochi simboli, racconta la storia dell'antica dinastia dei Gondi. Prima annata per il vino dei fratelli Gondi, Lapo e Gerardo, in cui si coniugano due visioni del Sangiovese. Quella di Lapo per un vino di carattere, potente e austero e quella di Gerardo per un vino elegante, fresco e fruttato.

Importante la mediazione del loro enologo, Fabrizio Moltard, che ha saputo fondere le due anime e dare vita a Fiammae, Sangiovese in purezza prodotto con uve raccolte in un unico vigneto della Tenuta Bossi, a un'altitudine di 300 metri.

La grafica dell'etichetta si ispira al fuoco e raccoglie con pochi simboli la storia dell'antica dinastia dei Gondi, diplomatici e banchieri tra Firenze e Parigi. Le fiamme sono il logo della banca d'affari di Lione che l'architetto e scultore rinascimentale Giuliano da Sangallo volle raffigurare su alcuni bassorilievi del Palazzo di Firenze. Fiamme che vogliono ricordare la passione per la viticoltura dei due fratelli, ma anche Fiammetta, il nome della piccola figlia di Gerardo. In basso lo stemma della famiglia, due mazze d'arme a croce di Sant'Andrea per ricordare le origini guerriere. Lo stemma ha dato il nome ad un altro loro vino, il Mazzaferrata, prodotto dal 1985. cod 59682

Per informazioni: **www.gondi.com**

DIAMONDS
ATHURUGA & THUDUFUSHI
MALDIVES
Live the Diamonds Lifestyle
www.diamondsresorts.com
WORLD TRAVEL AWARDS
WINNER
2018
Maldive's
Leading Beach Resort

Il tridente della Franciacorta

di Guido Ricciarelli

La crescita spumantistica in Italia poggia su alcuni distretti trainanti. Guide alla mano, la supremazia qualitativa in termini di riconoscimenti apicali va alla Franciacorta. Questa zona enologica chiude il 2018 alla ragguardevole quota di 17,5 milioni di bottiglie, assomma 104 eccellenze complessive (massimo storico) distribuite tra 60 vini e 36 produttori, 16 dei quali premiati su più etichette. Un risultato di portata straordinaria che costituisce la dote lasciata da Vittorio Moretti (già successore di Maurizio Zanella) a Silvano Brescianini, neo-presidente del Consorzio di Tutela. Le tre figure appena menzionate, avvicendatesi in questa fondamentale carica istituzionale, sono associate ad aziende che si sono particolarmente distinte in questa "classifica delle classifiche".

Ca' del Bosco si aggiudica trofei su 3 vini diversi con il Franciacorta Riserva Annamaria Clementi 2008 che stacca i massimi punteggi per ben 6 bibbie enologiche. A stretto contatto completano il palmarés aziendale il Franciacorta Dosage Zero Riserva Noir Vintage Collection 2009 e il Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Annamaria Clementi 2008.

Non è da meno Bellavista, bollinata con i simboli di vertice su 3 diverse etichette, tra cui spicca il Franciacorta Riserva Extra Brut Vittorio Moretti 2011, premiato da 5 guide di settore.

Barone Pizzini, tra le prime aziende di zona ad imboccare la strada del biologico (certificata dal 2001) e premiata su 2 etichette, spunta il top ranking per 4 annuari enologici con il Franciacorta Riserva Non Dosato Bagnadore 2012.

cod 59589

UN VITIGNO AL MESE

Il rilancio del Catarratto Una storia d'amore con la cucina di mare

di *Piera Genta*

● «Come Dioniso il Catarratto muore e poi rinasce. Inizialmente infatti è stato un "incompreso". Ha un parente nobile, il Mantonico, il cui nome significa "colui che vede il futuro". Il Catarratto è, infatti, profetico. Bisogna cancellare la "vecchia faccia" di questo vitigno e ricominciare da zero». Così **Attilio Scienza** parla di questo vitigno a bacca bianca coltivato da più di tre secoli in Sicilia, principalmente nelle province di Trapani e Palermo e in buona parte nell'Agrigentino. In passato il vitigno era utilizzato insieme al Grillo e all'Inzolia per produrre il Marsala. Il declino di questo vino fortificato ha portato al progressivo abbandono della sua coltivazione, preferendo vitigni internazionali più conosciuti e remunerativi, pur rimanendo il Catarratto l'uva a bacca bianca più coltivata in Sicilia. Solo negli ultimi decenni ha lentamente riconquistato un ruolo di primo piano tra i bianchi dell'isola.
È un vitigno vigoroso e produttivo, da qui il suo nome che significa abbondanza. Con due biotipi diversi: il Catarratto comune dal grado zuccherino elevato e il Catarratto lucido con acini più piccoli e più povero di zuccheri. Vinificato in purezza, nel bicchiere si presenta giallo paglierino. Il naso richiama profumi floreali di zagara, erbe aromatiche e frutta bianca. Al palato colpisce la vivace acidità, ben equilibrata declinata nei toni fruttati con un finale leggermente ammandorlato. A tavola trova i migliori abbinamenti con la cucina di mare; nelle versioni più strutturate si può abbinare anche a carni bianche delicate. cod 59585

Dalla cessione al progetto Collerosso Birra del Borgo non si slega dal territorio

A spasso per il mondo, ma **nei confini di un piccolo paesino del centro Italia**, **Borgorose**, a cavallo tra Lazio e Abruzzo. Qui è nato e vive **uno dei birrifici più conosciuti e valenti d'Italia**

Leonardo Di Vincenzo

di Giovanni Angelucci

Ma come si può viaggiare rimanendo fermi a sorseggiare birra sull'Appennino centrale italiano? Semplice, con i racconti del visionario Leonardo di Vincenzo, fondatore e birraio di Birra del Borgo. Tutti dovrebbero fare una chiacchierata con lui, perché il suo mix di placidità e grande cultura birraria lo rendono particolarmente interessante; purtroppo non è così facile, considerato che non sta mai fermo nello stesso posto per un più di una settimana, dunque lo intervisto io per voi.

Leo, ci conosciamo ormai da diversi anni, eri un sognatore e lo sei ancora. Cosa è cambiato dagli inizi ad oggi nel tuo approccio alla birra e al mondo brassicolo?

L'approccio è rimasto lo stesso: la voglia di ricerca e di innovazione sul prodotto e in generale sul mondo della birra. Allo stesso tempo, cresce sempre di più la voglia di ampliare la cultura birraia ad un pubblico più ampio possibile. A volte nel nostro mondo si rischia di diventare molto tecnici

e di chiudersi in una nicchia, trasformando i nostri prodotti in un qualcosa per pochi intimi. Invece io credo fortemente che insegnare, spiegare e far scoprire novità sia sempre più il segreto per far innamorare il grande pubblico della birra di qualità.

Ci sono stati dei cambiamenti, ricordiamo la cessione del 100% di Birra del Borgo al colosso AB Inbev nell'aprile 2016, e tu sei stato sommerso da critiche e disapprovazioni. Il consumatore medio, però, non sa nulla di queste dinamiche; ma se viene raggiunto dalla notizia di un'acquisizione da parte dell'"industria" può in un istante cambiare opinione. Cosa vorresti spiegargli?

Ritengo sia molto umano il fatto di vedere l'acquisizione dell'industria come un pericolo per la diversità e per la qualità delle piccole realtà, ma in realtà suggerirei al consumatore di assaggiare i nostri prodotti e di rendersi conto che con l'acquisizione siamo stati capaci di continuare a fare tante birre, tutte molto diverse tra loro e non solo a mantenere la stessa qualità, ma molto spesso anche a migliorarla.

L'acquisizione cosa ha comportato per te e per la tua squadra? Quali sono stati i miglioramenti? Insomma come sta il birrificio? Rimpianti?

Dal lato poetico e dal lato umano, è stato un momento difficile in quanto emotivamente è complicato sostenere i detrattori, ma per Birra del Borgo e il suo staff è stato un evento molto positivo. Ha proiettato l'azienda in una dimensione internazionale, ha permesso di intraprendere tanti miglioramenti sia dal punto di vista infrastrutturale che di condizioni del lavoro, e infine di aprire un ventaglio enorme di varie possibilità.

Birra del Borgo è oggi una fucina di idee, come l'ultimo progetto collaterale Collerosso. Ce ne parli brevemente?

Collerosso è un ritorno alle origini. Il luogo dove BdB nasce e si sviluppa, dove vengono create tutte le birre che hanno rappresentato la nostra storia e che hanno lasciato un segno nel panorama della rivoluzione culturale della birra italiana. Oggi Collerosso, dopo 3 anni di fermentazioni, lancia le prime "spontanee", ovvero birre fatte senza aggiunte di lievito, raffreddate in una vasca aperte e fermentate in botti di legno. Un ritorno al passato, alle origini della birra e soprattutto verso prodotti unici che più che mai rappresentano l'espressione di un territorio.

Veniamo alle birre. Ho perso il conto... Dovrebbero essere circa una ventina divise tra "Classiche", "Bizzarre", "Quotidiane" e "Stagionali". Qual è la birra emblema del birrificio e quale quella a cui ti senti più legato?

Su tutte, la birra a cui sono molto legato è l'Equilibrista: al confine con il mondo del vino, originale nel pensiero e nella tecnica produttiva e sempre rispettando il tempo della sua produzione ed il fascino di una fermentazione mista. Insomma, una birra che si conserva e migliora nel tempo e che permette, con il suo 40% di mosto Sangiovese e l'impiego del metodo Classico, di poter avere un punto di contatto tra la birra e le bollicine del vino. cod 59522

Due eccellenze Otus sul podio di Beer Attraction

di Andrea Lupini

Beer Attraction è la fiera internazionale dedicata alle specialità birrarie, birre artigianali, bevande e food per il canale Horeca, giunta alla sua 5ª edizione e svoltasi a febbraio all'interno del quartiere fieristico di Italian Exhibition Group a Rimini. In questa occasione si è tenuta la 14ª edizione del concorso brassicolo "Premio Birra dell'anno", tra i più importanti che si svolgono in Italia. Il concorso premia le migliori birre artigianali italiane che anche quest'anno sono state suddivise in categorie stilistiche di riferimento. Promossa da Unionbirrai, la competizione si avvale di una giuria composta da 84 importanti personalità del mondo birrario internazionale, i maggiori intenditori mondiali nella degustazione delle craft beer, tra cui Joe Stange, autore della Good Beer Guide Belgium.

L'edizione 2019 ha registrato numeri davvero considerevoli, con ben 1.994 birre iscritte prodotte da 327 birrifici. Ammesse al concorso le birre artigianali materialmente realizzate nel territorio italiano da birrifici indipendenti che producono secondo la definizione di prodotto "Birra Artigianale" (ai sensi della Legge 154/2016) e vengono premiate le birre che si classificano dal 1° al 5° posto di ogni categoria.

In questo contesto, il Birrificio Otus di Seriate (Bg) si è distinto con ben due birre: la Pils al Quadrato e la Red & Go. La Pils è andata sul 3° gradino del podio nella categoria 1 (birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca e ceca), mentre la Red & Go è rientrata nelle migliori 5 birre ambrate artigianali italiane ad alta fermentazione con basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica (categoria 8).

La Pils del Birrificio Otus è una birra di stile pilsener, quindi a bassa fermentazione, prodotta con luppoli continentali e oceanici; tra i malti troviamo Premium Pils, Carapils e Carahell, mentre i luppoli sono i tedeschi Magnum e Tettnanger, il Ceco Saaz e l'australiano Ella; disponibile in bottiglie da 33 e 75 cl nonché in fusto da 24 litri, dal tenore alcolico di 5,2°.

La Red & Go invece è una birra Red Ale che prevede l'impiego di ben 5 malti (Pale, Monaco 2, Aromatic, Cararoma e frumento) e 3 luppoli (Magnum, Tettnanger e Cascade); disponibile in bottiglie da 50 cl nonché in fusto da 24 litri, dal tenore alcolico di 5,5°.

cod 59650

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com

wea group,

·Dolci Tentazioni·
Per il tuo ristorante
FORNO d'ASOLO
fornodasolo.it

BIRRE MODERNE E DI GRAN CARATTERE IL TRATTO DISTINTIVO DEL BIRRIFICIO OFELIA

Che bella coppia Andrea Signorini e Lisa Freschi nel loro birrificio artigianale Ofelia, dove producono le buone birre d'autore che negli anni hanno saputo guadagnarsi un posto sul palcoscenico dei "grandi". La loro storia d'amore (quella per la birra) prende forma durante un viaggio in Belgio, nel 2007. Da lì, rientrati in Italia, hanno iniziato a produrre birre a firma propria nel garage sotto casa. A Sovizzo, appunto, comune di 7.500 abitanti in provincia di Vicenza. Ofelia rievoca uno dei principali personaggi femminili della tragedia Amleto, ma in questo caso è tutt'altro che tragedia; birre moderne e di gran carattere prodotte con cognizione di causa, aspetto oggigiorno troppo spesso tralasciato tra gli avventati birrai. Le prove per azzeccare la giusta quadra produttiva durarono ben quattro anni. Nel dicembre del 2012 il micro birrificio Ofelia ha visto la luce con un'idea e un brand, birre ben fatte, marchio proprio e ricette del tutto personali. A distanza di sei anni continua a rimanere una realtà totalmente artigianale, per numeri, approccio e metodo di produzione. Si è partiti con un piccolo impianto da 1,2 ettolitri, poi nel 2016 un altro passo, l'apertura di un secondo birrificio a 100 metri dal primogenito. Qui l'impianto è di 12 ettolitri e il birraio riesce a lavorare con più margine. Di più, nella nuova sede è stata predisposta anche una tap room, area dedicata a tutti coloro che vogliono bere una buona birra direttamente nel luogo di produzione, formula oggi molto in voga tra i birrifici italiani.
Ciò che piace è la composizione di una linea birraria su gusto personale, distante dalle mode: le ispirazioni sono varie e spaziano tra Vallonia, Germania, Gran Bretagna e Stati Uniti. C'è però lo sforzo di selezionare materie prime il più possibile locali, come per la Uill iu bai (ironicamente in inglese "maccaronico") con luppoli freschi italiani o della birra invernale "The dark side of saison" in cui compare il miele selezionato da piccole apicolture locali. **(G.A.)** cod 59444

VENTO FORTE IL BIRRIFICIO DI BRACCIANO GIOCA CON I LUPPOLI

Andrea dell'Olmo è un uomo sveglio, il birrificio suo e della sorella Fabiana, a poco più di cinque anni dalla nascita, è già più che apprezzato. "Vento Forte nasce nel 2007 quando assaggio la mia prima Ipa proveniente dalla California. Comincia così un viaggio fatto di homebrewing e surf": così Andrea si presenta. Il surf ovviamente è rimasto, è una sua passione, quel Vento Forte che gli permette di solcare le onde. La prima birra Vento Forte fu proprio una Ipa da 6,5%, la Starter. Oltre alle classiche birre in stile americano, compaiono creature molto interessanti vicine al mondo della frutta. Una realtà giovane ma con grande potenziale. **(G.A.)** cod 59447

LA MAXIMA DEL BIRRIFICIO ALMOND '22 UN PO' COME RICEVERE UN ABBRACCIO

Unico e inimitabile l'italo-svedese-abruzzese Jurij Ferri, pioniere della birra artigianale in Abruzzo. È stato il primo, ha aperto le danze. A Jurij va l'onore di aver lanciato la regione con produzioni serie e valide. Tutto iniziò a Spoltore, in un piccolo locale dove il mastro birraio ha da subito mantenuto viva la curiosità brassicola abruzzese. Nel 2014 Almond trasferisce la produzione a Loreto Aprutino, mettendo in piedi un accogliente brewpub con cucina. Insomma la fantasia e lo spirito creativo non mancano, come dimostra ogni anno con le proprie nuove creazioni. Con l'inverno in corso la birra che berrei senza tregua è La Maxima. È come ricevere un abbraccio. Schiuma cremosa e abbondante, tessitura vellutata, di un oro intenso; note dolci dei malti presenti nel bicchiere, bevuta avvolgente; la luppolatura è bilanciata e fa della Maxima, nonostante la gradazione alcolica di 7%, una birra fresca e fruttata, floreale e beverina, ma pur sempre intensa ed intrigante. **(G.A.)** cod 59449

Nel 1982 Segnana è entrata a far parte del Gruppo Lunelli, a capo l'omonima famiglia produttrice di bollicine Ferrari Trentodoc. Un passaggio naturale visto che i Lunelli erano tra i più importanti conferitori di vinacce

Segnana, degustazioni al top con Alto Rilievo e Solera Collezione

Segnana, con una tradizione che risale al 1860, oggi produce in una distilleria all'avanguardia che sorge accanto alle Cantine Ferrari, a Trento. La vicinanza testimonia lo stretto legame che esiste tra le bollicine Ferrari e Segnana, sinergia protagonista di ogni fase di produzione della distilleria. La grappa Segnana nasce infatti in parte da vinacce, ricche di mosto e di aromi, ottenute dalla soffice spremitura delle uve con le quali si crea il Ferrari Trentodoc. Il percorso esiguo che separa la pressatura dell'uva dagli alambicchi permette inoltre alle vinacce di non perdere nulla dell'originale fragranza, della pienezza dei profumi e dell'intensità dei sapori.

Il sistema di distillazione è, nel rispetto della tradizione, rigorosamente discontinuo a bagnomaria di vapore, ma arricchito da innovativi accorgimenti tecnici frutto della lunga attività di ricerca condotta dai mastri distillatori di Segnana in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Unico ed efficace è il sistema di conservazione della vinaccia mediante vasche interrate con guarnizione idraulica, così come unico e coperto da brevetto è il sistema di ridistillazione delle flemme, adottabile in annate particolari, che permette di sublimare solo la parte più pura della vinaccia. Una volta distillata, la grappa riposa e si affina per alcuni mesi in vasche d'acciaio, evolvendo in eleganza, morbidezza e armonia.

Per il 2019 Segnana presenta la creazione della linea Alto Rilievo e la ridenominazione della Grappa Solera Selezione in Segnana Solera Collezione. In questo caso cambia solo il suo appellativo, che conferisce al prodotto ulteriore esclusività per una grappa da collezionare.

La linea Alto Rilievo si compone oggi di due referenze che hanno la caratteristica di essere invecchiate in botti precedentemente utilizzate da altri vini e distillati. Nello specifico lo Sherry, vino liquoroso tipico della zona di Jerez de la Frontera, in Spagna, e il Whisky scozzese. La linea affianca quindi alla Segnana affinata nelle botti di Sherry una nuova grappa, che si distingue per le caratteristiche note affumicate e torbate provenienti dall'affinamento in quelle di Whisky scozzese.

Il nome Alto Rilievo è evocativo e vuole riportare la distillazione della grappa a una forma d'arte, una lavorazione che richiede sapienza e pas-

sione. Alto Rilievo è inoltre un termine legato alla viticoltura di montagna tipica del Trentino e richiama il concetto di qualità superiore che si traduce nelle caratteristiche aromatiche uniche di queste grappe.

Entrambe le Segnana Alto Rilievo sono "Riserva", in quanto frutto di invecchiamento in legno, e presentano una gradazione alcolica di 40 gradi. Si tratta di una linea prodotta in quantità limitate.

La **Riserva Alto Rilievo, invecchiata in botti da Sherry**, è ottenuta dalla distillazione di vinacce di diverse uve che conferiscono complessità e finezza e si caratterizza per delicati profumi vinosi, di agrumi, frutta candita e secca. L'intenso colore ambrato, derivante dalla lunga permanenza in legno, prelude a una vellutata rotondità e persistente aromaticità.

La Grappa Segnana **Riserva Alto Rilievo, invecchiata in botti da Whisky**, è ottenuta dalla distillazione di vinacce di varie tipologie di uve che le conferiscono eleganza e struttura. L'affinamento avviene nelle botti in precedenza utilizzate per la produzione di Whisky dalle distillerie Ardbeg e Laphroaig dell'isola di Islay, in Scozia, e questo aggiunge alla Riserva particolari note affumicate e torbate. Dal colore ambrato dovuto proprio alla lunga permanenza in legno, questa grappa sviluppa all'olfatto intensi aromi di frutta secca, noci e mandorle, che si fondono con note nobili e torbate.

La Grappa Segnana **Solera Collezione** (42% vol.) si ottiene invece dalla distillazione di vinacce trentine, parte delle quali derivano dalla pressatura soffice di uve Chardonnay e Pinot Nero per la produzione di Ferrari Trentodoc. Una grappa di grande finezza e complessità aromatica. Dall'intenso colore ambrato, all'olfatto sviluppa note di pasticceria e frutta candita che si accompagnano a delicate sensazioni tostate e speziate. Grande morbidezza al palato con un finale di notevole persistenza.

Tutte e tre le tipologie vanno degustate a temperatura ambiente (18-20 gradi), in bicchieri ampi tipo "ballon". Matrimonio perfetto con il cioccolato fondente (70-80%). Indicato quello di Modica. cod 59475

Distilleria Segnana
via Ponte di Ravina 13 - 38123 Trento
Tel 0461 972311
www.segnana.it

UNDERBERG

L'amaro inconfondibile sempre più usato nella mixology

foto: Van Hagen

La novità di OnestiGroup per il 2019 è la proposta del famoso Underberg, l'unico bitter a base di erbe senza zucchero in formato pocket, reinterpretato in chiave mixology. Underberg è prodotto da oltre 170 anni con antica ricetta segreta. Il suo dna è quello di digestivo, dopo un buon pasto o una buona birra artigianale, in quanto favorisce la digestione dei lieviti. Ma viene sempre più utilizzato a livello internazionale nel bere miscelato per la realizzazione di cocktail dal carattere deciso e dal gusto unico.

Underberg è un bitter alle erbe, naturale, senza zuccheri aggiunti, senza glutine, certificato kosher, ideale anche per vegani. Viene prodotto con antica ricetta segreta dal 1846 dall'azienda tedesca Semper Idem, che ha preso il nome proprio dal metodo ripetuto da anni della stessa ricetta. È l'unico bitter in formato pocket da 2 cl, la misura corretta per consentire una buona digestione, avendo 44 gradi alcolici.

Negli ultimi anni viene sempre più utilizzato anche nella mixology come ingrediente per cocktail dal gusto deciso. Sono tanti i bartender professionisti che lo hanno scelto per il proprio bancone. cod 59439

Distribuito da: **OnestiGroup**
via Toscana 5/7 - 29017 Fiorenzuola d'Arda (Pc) - Tel 0523 245511
www.onestigroup.com

www.pasticceriamuzzi.com
Dal 1795
Muzzi
ANTICA PASTICCERIA
Colomba
CLASSICA
L'eccellenza rappresenta
uno stile di vita
volto a fare la differenza.
Dal 1795
Muzzi
ANTICA PASTICCERIA
Colomba
CLASSICA

L'assenzio, tra storia e leggenda

CORPSE REVIVER 2
2,25 cl di London Dry Gin,
2,25 cl di white Curacao,
2,25 cl di Lillet Blanc,
2,25 cl di succo di limone fresco
Shakerare e versare in una coppa preventivamente bagnata nell'assenzio (operazione che si compie versando mezzo dito di assenzio nella coppa e poi ruotando quest'ultima in modo da bagnarne l'interno prima di gettarlo)

di *Carmine Lamorte*

L'assenzio (più precisamente assenzio maggiore) è una pianta scientificamente chiamata artemisia absinthium. Un arbusto piuttosto comune nelle zone alpine, caratterizzato da un colore verde argentato e da un sapore estremamente amaro. In erboristeria viene utilizzato per le sue proprietà toniche, antisettiche ed aperitive; le sue spiccate proprietà vermifughe sono conosciute fin dall'antichità.

In italiano con il termine assenzio si fa riferimento anche all'"absinthe", un liquore ottenuto distillando erbe officinali tra cui artemisia absinthium, anice verde, finocchio, melissa, coriandolo ed issopo, dittamo e acoro, un'invenzione del medico Pierre Ordinaire, in fuga dalla Rivoluzione francese verso la Svizzera nel 1792. L'absinthe conobbe una diffusione eccezionale nell'800, venne chiamato "absenta" dagli spagnoli, "absinth" dai tedeschi, "absinthe" nei Paesi anglosassoni, "assenzio" in Italia.

L'assenzio liquore venne messo al bando in quasi tutto il mondo a inizio '900, sia dai movimenti antialcol negli Usa che dai produttori di vino francese che ne temevano la concorrenza. Iniziarono campagne anti-assenzio, cominciarono a diffondersi quelle leggende che ritraggono l'assenzio come una droga pericolosa, dotata di strani poteri, un po' come avviene oggi con le "fake news".

In realtà, l'assenzio non ha nessun effetto stupefacente, ed i motivi che portarono al bando furono di tutt'altra natura. Solo più tardi si scoprì che l'assenzio non aveva alcun effetto psicotropo e che i danni alla salute erano provocati dall'eccessiva alcolicità del prodotto.

In Italia l'assenzio non conobbe una diffusione paragonabile a quella francese o svizzera, infatti il bando venne applicato molto più tardi, solo nel 1939, probabilmente più per seguire una generale tendenza all'austerità che per una reale necessità. Da notare che invece continuarono ad essere perfettamente legali i vermut (tra cui il diffusissimo Martini e il Cinzano) che contenevano artemisia absinthium.

Poiché in Spagna l'assenzio non è mai stato bandito, grazie alla normativa europea che prevede un sostanziale allineamento legislativo degli Stati membri, l'assenzio è ritornato legale in tutti i Paesi dell'Unione; anche se la legge italiana che vietava l'assenzio non è mai stata abrogata, la direttiva comunitaria prevale sulla normativa italiana.

La Comunità europea ha imposto delle norme per la commercializzazione: poiché l'assenzio è da considerarsi un amaro, esso potrà essere commerciato se non contiene un quantitativo di tujone superiore a 35 mg/l. cod 59705

RON CENTENARIO RESERVA DE LA FAMILIA 18 UN PRODOTTO DI GRAN CLASSE ED ELEGANZA

È TEMPO DI RUM

di Davide Staffa

Costa Rica. Dalla distilleria Fanal, Fabrica National de Liquor, operativa dal lontano 1850 a Curridabat (San Josè), entra sul mercato il nuovo Ron Centenario Reserva de la Familia 18. È un rum prodotto a partire dalla distillazione di melasse originate dalle sole canne da zucchero della varietà Castilla e Creolla, distillazione che avviene nella colonna continua; dopo una riduzione del grado alcolico con acqua a 55% vol, il rum bianco viene messo ad invecchiare in barili di rovere di diversa origine tramite il processo tipico Latino utilizzando la tecnica del metodo Solera. Tra le varie tipologie troviamo botti di ex Bourbon, ex Porto ed ex-Sherry; questi passaggi in diverse tipologie di legni usati servono per ampliare lo spettro olfattivo e gustativo del rum finale. Tutto il periodo di invecchiamento avviene a 1.300 metri slm: sere miti contengono le evaporazioni durante la sosta nei barili, così il distillato matura a temperature più fresche e con maggiore lentezza. Con il successivo e finale assemblaggio dei vari barili si ottiene un prodotto di grande classe ed eleganza, utilizzando una nuova bottiglia molto bella. cod 59740

BRANDY ITALIANO ARTIGIANALE I "MOSCHETTIERI" UNITI PER FARE SISTEMA

di *Gabriele Ancona*

"Brandy italiano artigianale-Storie di uomini, d'uve e di alambicchi" è stato il titolo di una conversazione tenutasi al Design Elementi Neff Collection di Milano con Guido Fini Zarri (Villa Zarri), Bruno Pilzer (Distilleria Pilzer), Vittorio Gianni Capovilla (Capovilla) e Bruno Pojer (Pojer e Sandri).

Quattro artigiani che stanno facendo sistema: per loro distillare vino è tecnica, arte, esperienza, coraggio, passione e libertà. In fase di invecchiamento ognuno esprime la propria personalità. Si sono presentati con l'orgoglio di chi sa realizzare prodotti senza compromessi e la consapevolezza che il brandy italiano è sottovalutato e quello artigianale pressoché sconosciuto.

«Anche in Italia il brandy si fa bene - hanno detto - non mettiamo in bottiglia distillati abbelliti artificialmente. La morbidezza è naturale, l'autenticità il valore primario».

Produrre in modo artigianale per loro significa: selezione accurata dell'uva, processo di fermentazione senza aggiunta di anidride solforosa, utilizzare alambicchi (Charentais o a bagnomaria) che estraggano gli aromi con delicatezza e lasciare che il distillato di vino invecchi in botti di rovere per tutto il tempo necessario per raggiungere l'equilibrio tra aromi naturali e alcol secondo lo stile e il gusto soggettivo. Non aggiungere aromi naturali o artificiali, zucchero o caramello ed evitare qualsiasi manipolazione prima dell'imbottigliamento.

I brandy sono stati serviti insieme alle ricette elaborate da Stefano Cafarri. Nell'ordine, Distillato di Vino 1998 Capovilla, Brandy italiano assemblaggio tradizionale 10 anni Villa Zarri, Historiae Brandy Portegnac 13 anni Pilzer, Acquavite Divino Dolomiti Vendemmia 2000 Pojer e Sandri. Dalla cucina: Capasanta brasata nel grasso del bue grasso, maionese di coralli, crema di latte di soia (brandy svaporato), Cappellotti di sfoglia di zucca, ripieno di Grana stravecchio, consumato di pollo, polvere di zucca (brandy crudo a gocce nel brodo), Cappello del prete cotto a bassa temperatura (20 ore), fondo bruno al brandy, pere leggermente marinate (brandy cotto), Cioccolato Passion Cocoa di Paolo Devoti e brandy italiano artigianale. cod 59336

Il ricco menu di caffè Xelecto ispira anche i grandi cuochi

«Xelecto ha tutti i requisiti che uno chef può richiedere ad un espresso - dichiara **Rosanna Marziale** nella video-intervista rilasciata a Molinari e pubblicata sul sito del marchio - non è facile pensare ad una ricetta abbinata al caffè, ma con Xelecto è possibile trovare sempre il caffè perfetto per molti piatti, e non parlo solo di dessert, ma anche di pietanze salate».

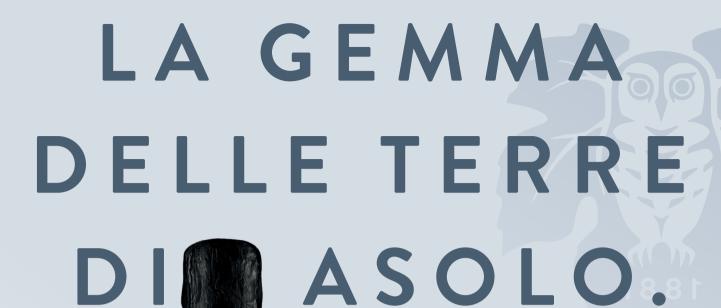
Questo appare forse il primo plus di Xelecto evidenziato dalla nota chef campana, brand ambassador del marchio dal 2018: un ricco menu di caffè, con miscele diverse per gusto e origine, ma tutte dalle qualità eccellenti, risulta essere quindi un ingrediente prezioso, che può stuzzicare e stimolare la fantasia in modi nuovi e inaspettati, anche in cucina.

«Xelecto mi offre varietà di scelta, nuove esperienze di gusto, ispirazione e creatività... Tutto con il vantaggio di una qualità sempre costante nel tempo», aggiunge Rosanna, che tra tutte le varietà di espresso disponibili nella gamma Xelecto ha detto di apprezzare soprattutto il Deciso, per il suo gusto pieno, corposo e cremoso, ma anche la selezione di cru monorigine, in particolare da Kenya e Guatemala.

Completa il menu Xelecto la proposta di nuovi golosissimi espressi abbinati a spezie intriganti o aromi irresistibili, come cioccolato-arancia, nocciolato, zenzero-cannella e cardamomo, e ultimamente si sono fatte notare due referenze pregiate, sempre più richieste e diffuse, sempre in linea con i trend internazionali: si tratta di Xelecto Bio, vero espresso italiano certificato biologico, che unisce il gusto di una miscela eccellente alla cura verso un consumo più sano e consapevole, e Xelecto Deca, vero caffè espresso decaffeinato con un gusto così perfetto da non potersi distinguere da un caffè normale.

Concludendo, l'eccellenza del servizio oltre che del prodotto e del processo Xelecto si concretizza anche nella possibilità di personalizzare interamente il menu dei propri clienti, permettendo cioè ad ogni ristoratore di creare la propria carta selezionata di espressi Xelecto, firmata con il logo del proprio ristorante. Un'attenzione in più, sinonimo di cura costante del cliente, che racconta la visione gourmet del caffè Xelecto oltre i confini tradizionali del consumo da bar.

cod 59575

Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111
www.xelecto.it

Dal **Kenya**, Caffè Cagliari 100% Arabica Aroma fresco e note agrumate

Il **100% Arabica dal Kenya** fa parte della **linea Caffè Gourmet**, le monorigini Caffè Cagliari in **capsule Caffitaly System**, disponibili sia per il canale domestico sia per il **sistema Caffè Cagliari 10+ dedicato alla ristorazione**

La storia del caffè ha origini lontane. La leggenda narra che la scoperta delle sue proprietà energizzanti ebbe luogo in Etiopia dove un pastore di capre notò che gli animali dopo aver mangiato le bacche di una pianta sconosciuta diventavano irrequieti. Provando a tostarle, macinarle e a metterle in infuso, scoprì una nuova bevanda: il caffè.

Nasce così la storia della bevanda più consumata al mondo, una storia che riconduce inevitabilmente all'Africa perché è proprio in questo Paese che la pianta di caffè ha avuto origine.

Pare infatti che la Coffea Arabica sia originaria dell'Etiopia, dove cresceva spontaneamente, e si presume che l'etimologia della parola caffè sia riconducibile alla regione di Kaffa, situata proprio nell'Etiopia sud-occidentale.

Africa, terra di caffè e patria inaspettata di pregiate monorigini come il 100% Arabica di Caffè Cagliari. Proveniente dal Kenya, viene coltivato sulle pendici delle montagne e racchiude in sé tutte le caratteristiche del terreno e del clima in cui è cresciuto. Il risultato in tazza è un caffè aromatico, particolarmente avvolgente e dall'aroma incredibilmente fresco. La piacevole acidità, tipica dell'Arabica che cresce in Kenya, è accompagnata da un retrogusto che sprigiona inaspettate note agrumate.

Per i professionisti dell'Horeca, oltre all'abbinamento con la macchina espresso professionale, è disponibile una serie di materiali di servizio esclusivi: la carta dei caffè che permette al cliente di scegliere l'origine in base al proprio gusto, la tazzina con coperchio per mantenere intatta la crema e gli aromi durante il servizio al tavolo, il passaporto del caffè da accompagnare alla tazzina che racconta l'origine e le sue caratteristiche organolettiche. cod 59605

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it

Luca Montersino

all'Accademia delle intolleranze per promuovere l'alimentazione salutista

Luca Montersino, pasticcere noto anche per le sue apparizioni tv, è entrato nell'Accademia Il Mondo delle Intolleranze per promuovere un'alimentazione più salutista adatta anche a chi non ha problemi di intolleranze. Da vent'anni attivo nella ricerca e nella combinazione innovativa degli ingredienti, per una pasticceria gustosa e amica della salute, Montersino (vincitore nel 2014 del sondaggio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola) si aggiunge ad altri noti chef italiani che collaborano con l'associazione, come Danilo Angè e Marco Scaglione.

«Da tempo ho puntato tutto sull'alimentazione salutista e per questo motivo mai avrei potuto rifiutare l'invito di un'Accademia che si chiama Il Mondo delle Intolleranze», ha dichiarato Montersino. «Per approcciarsi a una pasticceria differente e salutista è fondamentale farsi delle domande, di continuo, così come conoscere le reazioni chimiche o fisiche degli elementi di base per poter poi inventare cose nuove. Se uno nella vita crede fino in fondo in quello che fa, prima o poi il risultato arriva».

La pasticceria di Montersino, spesso in versione "gluten free" e senza uova, è adatta a tutti e non solo a chi soffre di intolleranze o a chi elimina alcuni ingredienti per motivi etici. Lo stesso approccio all'alimentazione, sana e gustosa, è alla base de Il Mondo delle Intolleranze e ha reso possibile la collaborazione tra lo chef Montersino e l'Associazione.

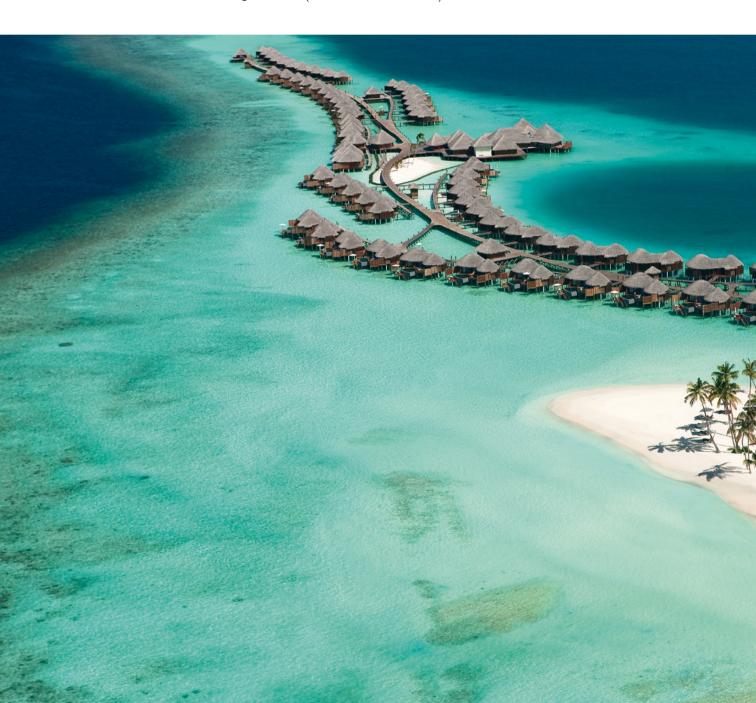
«È un onore avere tra i professionisti che collaborano con la nostra Accademia anche una personalità di rilievo internazionale come lo chef Luca Montersino», ha dichiarato **Tiziana Colombo**, food blogger nonché presidente e fondatrice dell'associazione Il Mondo delle Intolleranze. «Questa collaborazione nasce da un medesimo modo di concepire la cucina che deve essere salutista, gustosa e adatta a tutti. Si tratta di un altro importante traguardo per la nostra associazione, ma ancor prima è una soddisfazione personale, per la stima che nutro verso questo professionista: io stessa ho imparato a fare il pan di spagna con le sue ricette».

cod 59634

Per informazioni:
www.ilmondodelleintolleranze.it

Constance Halaveli e Constance Moofushi

Alle Maldive tra lusso e sostenibilità

Costance Hotels&Resorts, gruppo alberghiero mauriziano, porta gli amanti dei **viaggi di lusso alla scoperta delle Maldive più esclusive**. Lo fa puntando sulle **sfumature di Living Coral** (colore dell'anno) offerte dalle isole

Il Living Coral - nella declinazione del Pantone 16-1546 - è stato scelto come colore dell'anno per la sua vivacità e delicatezza capaci di infondere conforto e ottimismo in un mondo in costante cambiamento e invita alla ricerca di esperienze autentiche che permettano di stabilire legami reali e non-virtuali.

Il viaggio maldiviano inizia al Constance Moofushi, nell'Atollo di Ari Sud, paradiso dei sub, che apprezzano la ricchezza della vita sottomarina e la bellezza del reef. Il Living Coral nasce qui, nelle profondità dell'oceano, dove pesci colorati nuotano tra i coralli. Il Constance Moofushi vanta uno tra migliori centri diving del mondo, il pluripremiato BlueTribe, che oltre ad organizzare corsi di immersione per tutti i livelli ed entusiasmanti escursioni, è in prima linea nella protezione della natura con diversi progetti, come The Manta Trust, Project Aware Shark Conservation e Coral Planting, proprio nell'house reef di Moofushi.

Il Constance Moofushi è stato il primo resort delle Maldive ad avere un Memorandum of Understanding con la Waste management corporation limited (Wamco) nel 2017. Risparmio energetico, riciclo dell'acqua e protezione della fauna e della flora sono esempi delle iniziative che hanno consentito a Constance Hotels and Resorts di ottenere la certificazione Green Globe per sei delle sue proprietà.

Dall'oceano al cielo, il Living Coral è il colore che tinge il cielo maldiviano al tramonto, il momento perfetto per sorseggiare un mocktail, in linea con la filosofia healthy del resort. Gli abili bartender hanno creato Pink Coral, con panna fresca, purea di fragole, rosmarino, cetriolo e sprite.

Chi invece preferisce un flute di champagne può sorseggiarlo godendosi la visione di un film sulla spiaggia sotto le stelle con il cinefushi, allestito con un set up molto scenografico in riva all'oceano. Il motto di Moofushi? No news no shoes, perché qui la vacanza è senza pensieri.

Il viaggio nel segno del Living Coral alle Maldive continua al Constance Halaveli, esclusivo hotel 5 stelle lusso nell'Atollo di Ari Nord, che di recente ha ricevuto una menzione speciale da Leading hotels of the world per la qualità del servizio e l'eccellenza della struttura. Fiore all'occhiello di Halaveli è l'eccellente offerta enogastronomica: gli ospiti hanno la possibilità di sperimentare piatti raffinati preparati con materie prime straordinarie e ingredienti locali, piatti freschi e deliziosi come il Salmone stagionato con uova di salmone, wasabi mayo e zenzero sottaceto.

Halaveli vanta anche una delle più grandi cantine delle Maldive con prestigiose etichette internazionali, e offre agli ospiti diverse esperienze a tema, come le degustazioni pied-dans l'eau quando il sole tramonta e il cielo si veste di infinite sfumature di Living Coral che si riflettono anche ➔

nell'acqua. Tra le esperienze più originali il breakfast dhoni, una colazione privata a due a bordo di un tipico dhoni maldiviano. Halaveli è indicato sia per le coppie che vogliono vivere una vacanza romantica, che per le famiglie grazie al Constance Kids Club che ogni giorno propone tante attività per i bambini dai 4 agli 11 anni, come entusiasmanti cacce al tesoro, lezioni di cucina o giochi che insegnano ad amare la natura e a rispettarla.

Il viaggio Living Coral verso le Maldive firmato Constance è un viaggio dell'anima, per riscoprire l'armonia e il valore della genuinità delle relazioni umane, che in luoghi di pura bellezza naturale, possono rinnovarsi.

Due i principali pacchetti turistici messi a disposizione dal tour operator Skorpion Travel, validi da metà marzo 2019.

Constance Moofushi

A partire da 4.500 per persona: voli Emirates in economy, tasse aeroportuali, assistenza, trasferimenti in idrovolante, soggiorno di 7 notti in camera doppia water villa con trattamento All Inclusive. Cosa non è compreso: assicurazione ed extra di carattere personale.

Constance Halaveli

A partire da 4.700 euro per persona: voli Emirates in economy, tasse aeroportuali, assistenza, trasferimenti in idrovolante, soggiorno di 7 notti in camera doppia water villa con trattamento di pernottamento e prima colazione. Cosa non è compreso: pasti, bevande ed extra in genere, assicurazione. cod 59760

Per informazioni:

www.constancehotels.com

Seby Sorbello
Cucina regionale etnea
«Gastronomia in simbiosi con la terra»

È un **figlio dell'Etna**, "a muntagna". E proprio come "lei" è **sempre in movimento**. Toni pacati, ma in attività 18 ore al giorno. E i risultati sono potenti. **Seby Sorbello** guida **Sabir Gourmanderie** e la ristorazione del gruppo di famiglia

di *Gabriele Ancona*

Siamo a Zafferana Etnea (Ct), dove la madre tiene ben salde le redini dei due 5 stelle Parco dei Principi Resort ed Esperia Palace Hotel, mentre Sebastiano è la forza motrice di Sabir Gourmanderie, di La Corte Brasserie e della società di catering Seby Sorbello Cooking Out. Se a tutto questo si aggiunge la carica di presidente Fic Promotion, i conti sono presto fatti. Seby, però, lemme lemme, non si scompone e va avanti per la sua strada. 44 anni, ha il piglio di chi sa gestire uomini e situazioni diverse senza farsi sopraffare dall'ansia. L'amore per la cucina è il suo nucleo propulsore. Ama definirla "a km illimitati", perché è regionale etnea, ma aperta a ogni influenza. «Il cuoco crea, non inventa - sostiene - e la nostra gastronomia qui vive in simbiosi con il territorio. Un'area, oltretutto, molto particolare, direi unica. L'Etna, per sua natura e ubicazione, è una delle poche alte montagne che guarda al mare. Ne consegue anche l'inverso. Ecco allora una linea di cucina di costa orientata ai sapori di montagna e viceversa».

Sabir Gourmanderie - il ristorante alle pendici dell'Etna, incastonato in uno splendido parco - è un viaggio nel gusto (quello con la "G" maiuscola) abbinato a eleganza e creatività, un'esperienza sensoriale che si rinnova con il mutare delle stagioni o addirittura si spinge in profondità, proprio come nel cuore de "a muntagna" per esaltare un singolo ingrediente. Il tipico per eccellenza. I piatti di ogni menu sono il paradigma del suo modo di custodire, sviluppare e valorizzare memoria e territorio.

Una dimensione dove materie prime, artigianalità allo stato puro e tecniche innovative parlano la stessa lingua. «Tra le ricette che proponiamo in questo periodo - spiega Sorbello - mi piace ricordare il Beccafico di sarde, un piatto icona arricchito con carciofi al sugo a base di Pelati Cirio Alta Cucina e un soffio di patate. Un sempreverde, presente in carta tutto l'anno, ma con declinazioni stagionali, è la Triglia nel giardino dell'Etna, oggi servita con purea di cavolfiore all'arancia rossa e verdure di stagione. La connotazione acida è fornita dai pomodori Datterini Cirio Alta Cucina. La triglia è in crosta di farina tumminia».

La ristorazione firmata Seby Sorbello ha un punto fermo per quanto riguarda il pomodoro: Cirio Alta Cucina nelle tipologie "I Pelati" e "I Datterini". Grandi, corposi e di colore rosso vivo, I Pelati hanno un'elevata resa grazie alla ricca salsatura e all'elevato peso sgocciolato. Adatti per ogni tipo di preparazione, anche la più difficile, si esprimono al meglio in cotture prolungate. I Datterini, la selezione più dolce tra le varietà di pomodorini, si mantengono intatti durante la cottura grazie alla buccia sottile, ma se leggermente schiacciati rilasciano il succo, che si addensa a fuoco alto in una salsa legata e gustosa.

«Sono prodotti dall'elevato valore aggiunto e dallo straordinario contenuto di servizio - puntualizza Sorbello - costanza nella resa e livello qualitativo viaggiano sempre su alti standard. Con loro non si hanno mai sorprese». cod 59502

Sabir Gourmanderie
via delle Ginestre 1 - 95019 Zafferana Etnea (Ct) - Tel 095 7082335
www.cirioaltacucina.it

foto: Belvita-Hotel Chalet Mirabell (Ydo Sol)

Vacanza di lusso con un panorama mozzafiato

L'Hotel Chalet Mirabell si trova a 1.400 m di altezza nelle immediate vicinanze del comprensorio naturalistico, escursionistico e sciistico di "Merano 2000". La posizione privilegiata offre un panorama mozzafiato tutt'intorno, a nord sulle valli e praterie e a sud sulla val d'Ultimo e val Venosta e sulle catene montuose circostanti.

A ovest il gruppo delle cime di Tessa. Michael e Christine Reiterer, i padroni di casa, sono cresciuti entrambi nell'azienda alberghiera dei genitori, così da apprendere praticamente fin dalla culla l'arte dell'ospitalità e l'autentica gastronomia altoatesina. Hanno imparato con amore ed entusiasmo a prendersi cura degli ospiti.

Michael Reiterer si è specializzato come cuoco proseguendo la sua esperienza di lavoro in qualità di "chef de partie" sulle navi di lusso della linea Royal Princess. Questo gli ha permesso non solo di perfezionare il suo mestiere, ma anche di ampliare i suoi orizzonti. Nonostante ciò, il sogno di possedere un hotel tutto suo non l'abbandonava mai, neanche durante i 12 anni di gestione di un bel bar diurno con terrazza a Merano.

La strada per un hotel di proprietà si è aperta quando ha conosciuto la moglie Christine nel 1996 e quando i genitori di entrambi hanno regalato loro, dopo il matrimonio nel 1999, un meraviglioso terreno ad Avelengo (Bz). Dopo aver superato lunghi ostacoli burocratici, il sogno si è finalmente avverato nel 2004, quando sono riusciti a costruire in 8 mesi di lavoro il piccolo Residence Alpen con 16 camere. Un'impresa tutt'altro che facile, ma per la famiglia Reiterer era tutto chiaro fin dall'inizio: l'obiettivo era offrire un confortevole ambiente a 5 stelle. E così è stato!

La gioia più grande è stata la nascita del loro figlio Martin, nel 2002. Sei anni più tardi si sono lanciati in una grande sfida. Hanno acquistato un altro terreno e

hanno deciso che era giunto il momento di ampliare il piccolo Residence Alpen. Quelle che inizialmente erano solo 16 confortevoli camere, sono diventate 30. Allo stesso tempo hanno investito molto nella qualità, realizzando nuovi ambienti: sale relax, la sala del silenzio, la Alpin-Lounge e infine, nel 2009, la piscina panoramica naturale riscaldata.

Gli impegni della famiglia Reiterer sono cresciuti insieme a loro, con la loro voglia di sfida e con la gioia per i risultati ottenuti. Nel 2011, dopo difficili negoziati, hanno acquistato un terreno adiacente di 4mila m^2. Dopo una lunga ricerca, hanno finalmente trovato l'architetto per interni che faceva al caso loro, il quale non solo li capiva ma "sentiva" e credeva nel loro progetto e in quello che volevano creare per i loro ospiti.

Ed ecco che, in soli 6 mesi, è nato il nuovo Chalet Mirabell. Tutte le infrastrutture sono state raddoppiate: la zona spa, il parcheggio, le saune separate, una per famiglie e bambini (Sauna Famiglia) e una solo per adulti (Premium Spa), il ristorante, la cucina a vista e le ampie Suite Chalet. Questo ha portato ad avere un volume di costruzione di ben 7mila m^2.

Grazie agli sforzi, all'impegno e alla fedeltà dei collaboratori, i Reiterer sono riusciti a portare l'hotel nella lista delle strutture "top" del settore alberghiero dell'Alto Adige. Sono lieti di impegnarsi ogni giorno per meritare il riconoscimento ottenuto e continuano quotidianamente ad affrontare sfide e a migliorare il loro "gioiello".

L'hotel fa parte del circuito Belvita e ha ricevuto numerosi riconoscimenti per la sua spa e per la cucina gourmet. Lo chef è giovane e molto creativo, lavora presso lo Chalet Mirabell già da diversi anni e ogni giorno stupisce gli ospiti con interessanti e gustose creazioni della cucina tradizionale e moderna. La famiglia Reiterer si avvale per lo più di fornitori e prodotti tipici locali. Si impegnano molto anche a rispettare la natura circostante utilizzando energia a pannelli solari, riscaldamenti con trucioli di legno e anche nei diversi lavori di ampliamento della struttura si utilizza uno stile perfettamente armonico per inserirsi al meglio nella magnifica natura circostante.

Del gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol fanno parte i migliori hotel wellness 4 stelle superior e 5 stelle a conduzione familiare, contraddistinti dalla tipica ospitalità altoatesina. Questi alberghi si trovano nei luoghi più belli di tutto il territorio altoatesino e offrono puro wellness con servizi d'eccellenza e optional di lusso. cod 59459

Hotel Chalet Mirabell
via Falzeben 112 - 39010 Avelengo
di Sopra (Bz) - Tel 0473 279300
www.residence-mirabell.com
www.bergvillen.com

A Torino la piazza dei gusti firmata Costa Group

Il primo punto vendita Auchan aperto nel 1989 in Italia, a Torino, si è rinnovato, ridisegnato per diventare un polo di eccellenza e innovazione in cui è possibile fare acquisti, ma anche degustare. Nel nuovo store la marca Auchan diventa protagonista con un originale layout che crea diversi percorsi per immergere i clienti in vari universi food e non food, caratterizzati da un design moderno e dall'utilizzo di materiali che riflettono il mondo di appartenenza. La comunicazione è vicina al consumatore, l'offerta è completamente rivisitata, le produzioni sono a vista per un concept sviluppato sulla sperimentazione.

Già all'ingresso il cliente può infatti immergersi in una vera e propria "piazza dei gusti" dall'atmosfera familiare, dove acquistare, servirsi o consumare sul posto, di fronte alle cucine, oppure rilassarsi in terrazza posta sopra l'enoteca dominando così, dall'alto, l'intero store.

L'innovativo progetto della "piazza dei gusti" è stato sviluppato in collaborazione con Costa Group, azienda leader del settore food shopfitting, che ha curato gli arredi per trasformare gli ambienti di vendita in aree d'acquisto calde ed accoglienti, nel rispetto del prodotto esposto e con l'obiettivo di esaltarne il valore.

Si può scegliere di fare un break oppure una vera degustazione gourmet nelle "botteghe artigiane": da "Il mio Salumiere", "Il Mio Macellaio", "Il Mio Gastronomo", fino a "Il Mio Pescivendolo", "Il Mio Pizzaiolo" e "il Mio Chef", dove tutto viene preparato sul momento nei laboratori a vista. A queste si aggiungono le isole di gusto come la "Cioccogelateria", la "Fraicherie" per creare insalate e macedonie, la "Birreria" che con le sue sedute al bancone propone una pausa degustando birra spillata al momento e la fornitissima "Enoteca" dove poter sorseggiare un buon bicchiere di vino.

Una dopo l'altra, ogni bottega è stata realizzata da Costa Group con un'attenta e accurata selezione di materiali, personalizzando così ogni ambiente. Rovere naturale, ceramica, ferro e oggettistica autentica danno vita ad un contesto che unisce tradizione e modernità. Se questo da un lato accoglie il cliente immergendolo in un'atmosfera armonica e familiare, dall'altro persegue l'obiettivo di voler esaltare, sempre, l'importanza del prodotto esposto.

cod 59563

Auchan Torino
corso Romania 460 - 10156 Torino
Tel 800 896996
www.auchan.it

Cucina italiana con «influssi dal mondo»

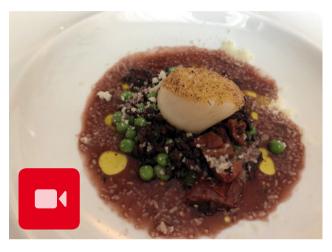
Da Burkhard Bacher al Kleine Flamme

di *Alberto Lupini*

Il cuoco altoatesino ha riportato da ogni parte del mondo stili e gusti che arricchiscono oggi i suoi piatti nel ristorante di Vipiteno (Bz). Con **Burkhard Bacher** in cucina e la moglie **Annelies** in sala (in realtà entrambi in sala vista la cucina totalmente a vista), il Kleine Flamme è una tappa irrinunciabile per una cucina che a ben ragione può essere definita ricercata e inusuale.

Il ristorante è divenuto nel tempo un'istituzione nel panorama ristorativo altoatesino, risultato raggiunto dopo un percorso lungo e non facile: «Siamo stati forse i primi a portare una proposta di questo livello in Alto Adige. All'inizio è stata dura, la nostra non è una cucina "normale", stabile. Per sintetizzare la definirei mediterranea, ma contaminata da influssi provenienti da tutto il mondo». Una proposta quasi "fusion", ma in realtà assolutamente italiana per gusto e varietà di ingredienti.

Per quasi 21 anni tante tradizioni - italiana, tailandese, giapponese o francese - sono state unite armoniosamente in quelli che non sono solo piatti, ma opere d'arte culinaria. «Siamo partiti dall'Italia, poi ricordo la Germania, tutta l'America e il Belgio. Tante cose abbiamo appreso anche in Oriente, da Hong Kong a tutta la Cina, da Macao a Singapore. E ovviamente non poteva mancare la Francia». Ed ecco allora pesce e spezie, frutta e verdura, erbe fresche ed erbe secche, tutti prodotti che ad ogni

Burkhard e Annelies Bacher

menu cambiano vita, richiamano sapori lontani o vicini, immagazzinati da Burkhard nella mente dopo tutti i suoi viaggi.

Una sfida che ogni giorno soddisfa ospiti di tutte le nazionalità: «Tanti sono del posto, altri vengono dall'Austria o da Monaco. Ma non mancano quelli da tutta Italia e addirittura dall'Asia». A rendere ancora più intrigante e stimolante questa sfida è il carattere assolutamente familiare dello "staff". In cucina solo Burkhard, in sala solo la moglie Annelies: una situazione unica in Italia, possibile grazie al «tanto amore per il lavoro», al «tanto impegno» ha spiegato Annelies. Una donna capace di ricordare anche i minimi dettagli di ogni cliente, così da farlo sentire come a casa propria. Una situazione non facile nella gestione; ma i due titolari del Kleine Flamme, tornassero indietro rifarebbero tutto allo stesso modo. «Se abbiamo ottenuto questo fino ad oggi, ora non possiamo mollare».

Il Kleine Flamme ha pochi coperti ma ben distribuiti nel piccolo locale arredato con eleganza e ricavato da una vecchia cantina. La cucina è uno spazio separato dai tavoli solo da un bancone - del resto la trasparenza è una delle colonne portanti del locale. D'estate gli ospiti possono anche usufruire di un piccolo ma pittoresco Giardino delle Erbe. cod 59501

Kleine Flamme
Città Nuova 31 - 39049 Vipiteno (Bz)
Tel 0472 766065
www.kleineflamme.com

LO STORICO SPEEDY RADDOPPIA PER IL TRENTENNALE APRE UN PUB GEMELLO

di *Gabriele Ancona*

Speedy Pub ha compiuto i trent'anni di attività e li ha festeggiati aprendo un locale gemello. Caldo, accogliente, sui toni del rosso e con mattoni crudi a vista. È gestito da **Davide Mignani** e dalla madre Marinella Colombo, già anima dello Speedy n° 1 di via Appiani.

«L'apertura del secondo locale - spiega Mignani - è il risultato di un forte apprezzamento e consolidamento della nostra attività sul territorio brianzolo. Per questo abbiamo voluto offrire un secondo punto di ristoro, aperto dalle 11.00 alle 2.00, per rispondere alle esigenze della clientela in maniera rapida e puntuale nel corso dell'intera giornata. Completa l'offerta il servizio asporto».

La formula prevede un menu di circa 80 panini, fritture, piatti e insalate. Oltre ai classici e ai bestseller, la carta è arricchita da panini stagionali a base di materie prime del territorio. In abbinamento una cinquantina di birre nazionali e di diversi Paesi europei.

Birre anche di nicchia come la Früh importata in esclusiva per l'Italia da un birrificio di Colonia. Le spine propongono birre targate Italia, Inghilterra, Svizzera, Germania, Olanda, Svezia e Belgio. Interessante anche la carta dei vini, una ventina di etichette tra bianchi, rossi e perlage. cod 59559

Speedy
via Moncenisio 14 - 20900 Monza (Mb) - Tel 039 321663
www.speedymonza.it

BACALHAU, L'OSTERIA DEDICATA AL MERLUZZO

di *Piera Genta*

Da oltre un anno a Torino **Fabio Montagna** ha aperto il Bacalhau. Un'osteria dedicata al merluzzo salato, a pochi minuti da piazza Vittorio nel quartiere Vanchiglia. Non dobbiamo stupirci di trovare a Torino un luogo dedicato al merluzzo, nelle versioni baccalà e stoccafisso, poiché sappiamo che in Val di Susa attorno ai primi anni del '900 esistevano delle manifatture a capitale misto italo-francese per l'essicazione di merluzzi che arrivavano per ferrovia dai porti di Fecamp, Bordeaux, Saint Malo (era stato pescato sui banchi di Terranova). Attività che durò fino agli anni '40.

Al Bacalhau troviamo solo merluzzo di nazionalità islandese, particolarmente pregiato perché viene catturato usando tecniche certificate di pesca responsabile in zone selezionate dove l'acqua è più pura. Le ricette sono le più diverse e stuzzicanti, come l'insolita Croque Monsieur di Baccalà servita a pranzo. Interessanti i due menu degustazione declinati con combinazioni tipiche: quello italiano in cui troviamo un grande classico della cucina del ponente ligure, il Brandacujun, per passare al Baccalà alla vicentina con polenta bianca. In quello portoghese è possibile gustare le Frittelle di baccalà e un Bacalhau à la Bráz con cipolle, patate e cremosità di uovo. Costo: 30 euro. Squisito il Baccalà servito crudo in carpaccio con carciofi e il fritto croccante e leggero. Per ogni portata esiste la possibilità di scegliere un piatto non a base pesce. Carta dei vini non esagerata ma adeguata ed una piacevole scelta di dolci. Piatti cucinati e presentati con garbo e i prezzi leggermente elevati, ma giustificati dalla qualità dell'offerta. Locale non molto grande in cui l'accoglienza del proprietario e il servizio garbato del personale ne completano la piacevolezza. cod 59572

Bacalhau Osteria
corso Regina Margherita 22 - 10153 Torino - Tel 011 8397975
www.bacalhau.it

BOLOGNA EAT&DRINK

DOLCESALATO BISTRÒ DALLE PASTE LA MATTINA ALLE OSTRICHE DI SERA

Cappuccini e caffè, ma anche paste e biscotti per colazione; tradizioni rivisitate a pranzo; ostriche e champagne la sera. Tutto questo nel nuovo progetto di Gabriele Spinelli a Bologna. Una passione di famiglia che ha garantito un posto nella schiera della *nouvelle vague* pasticcera che si sta imponendo a Bologna, grazie alla spinta di maestri come Gino Fabbri e Francesco Elmi. Proprio con Elmi, Gabriele ha iniziato il suo percorso da pasticciere prima di mettersi in proprio con il suo Dolce e Salato a Pianoro, sulla prima collina bolognese, che continua la sua storia di successo, affiancato da qualche mese da una nuova scommessa, in pieno centro storico a Bologna, condivisa con il management del Boccone del Prete del Golf Club Siepelunga. Nei locali a due passi dalle Due Torri, insieme a Gabriele ci sono due presenze di peso come Matteo Cremesani al reparto cappuccini e caffè e l'istrionico Salvatore Castiglione, barman di esperienza internazionale.

di Giuseppe De Biasi

L'offerta del bistrò varia nel corso della giornata spaziando dalla colazione con paste, biscotti e torte di Gabriele affiancate a sfiziose e creative proposte salate.

A pranzo il timone passa al giovane Luca Mirante che propone tradizioni rivisitate in stuzzicanti "bocconi" tematici, mentre la sera il bistrò si trasforma in un locale da "biasanot" con champagne, ostriche, musica e cocktail d'autore.

cod 59557

DolceSalato Bistrò
via Santo Stefano 1/A - 40125
Bologna - Tel 051 3179458
www.dolcesalatobistro.it

ROMA EAT&DRINK

APRE A ROMA AQUALUNAE BISTROT LA NUOVA ESPERIENZA GOURMET DI PAOLONI

Il suo primo ristorante, Aqualunae Bistrot, **Emanuele Paoloni** lo ha aperto a Roma nel quartiere Prati, dove è nato e vissuto. Solo 26 coperti, curato negli arredi e nei materiali, tufo e legno. Un'unica grande sala con il bancone e, dietro, la cucina a vista. Dalla mamma austriaca prende il gusto di carni e dolci speziati mentre dal papà, nato in un borgo di pescatori delle Marche, quello per il pesce. Aqualunae apre i battenti di prima mattina. A colazione propone dolce e salato, con attenzione alle proposte salutiste, e tutto fatto in casa. All'ora del pranzo ecco le tartare di carne, pesce e verdure, i taglieri di salumi e formaggi, i primi della tradizione romana e gli Spaghettoni Felicetti con pomodoro del piennolo, ricotta e cialda di pomodoro. Poi secondi di carne e pesce, contorni, insalate e dolci. Nel pomeriggio è possibile godersi uno dei 24 tipi di tè o tisane in foglie con piccola pasticceria, per poi proseguire con l'aperitivo delle Anteprime, con finger di antipasti con un calice di bollicine, un cocktail o una birra artigianale. Il menu della cena prevede quattro percorsi di degustazione (Assaggi, Come me pare a me, Gea e Teti) a cui è possibile includere anche i vini. Ma ci si può affidare al menu à la carte. Per il pranzo della domenica, menu speciale di 6 portate. In perenne cambiamento le proposte, frutto di passione, ricerca e sperimentazione con interesse anche all'uso dell'azoto al tavolo. Buon assortimento di etichette, con vini biologici, biodinamici, champagne e cru di Borgogna, dai bianchi ai rossi fino alle bollicine. Viene consigliato un itinerario sensoriale in abbinamento ai piatti del menu. Prezzi accessibili. Aperto tutti i giorni dalle 8 alle 23. cod 59564

di Mariella Morosi

Aqualunae Bistrot
piazza dei Quiriti 20 - 00192 Roma
Tel 06 31076456 - www.nacosetta.com

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS

KENYA - MALDIVES - MOZAMBIQUE - ZANZIBAR

CENE IN SPIAGGIA ALL'HOTEL ROYAL ANTIBES

di Leonardo Felician

Antibes è una delle destinazioni balneari della Costa Azzurra dall'entroterra suggestivo. Meritano un'escursione Biot, Valbonne, Vallauris, con il suo castello-museo e la cappella della pace affrescata da Picasso.

L'Hotel Royal Antibes, quattro stelle, è un albergo lifestyle con 64 tra camere, suite e appartamenti; ingresso un po' arretrato da una sorta di galleria fotografica.La posizione è comoda, a circa mezz'ora dall'aeroporto di Nizza, tra la città vecchia e il capo di Antibes. Fronte mare, dispone della sola spiaggia privata della cittadina, ristorante, lounge bar con terrazza esterna, Royal spa, servizio di valet parking. L'albergo ha una grande attenzione all'ecologia e alla conservazione dell'ambiente tramite diverse iniziative, dal riciclaggio al risparmio d'acqua e d'energia con pannelli solari termici per la produzione d'acqua calda. Gli animali sono ammessi. cod 59574

Hotel Royal Antibes
16 Boulevard Maréchal Leclerc - 06600 Antibes (Francia)
Tel +33 4 83619190
www.hotel-royal-antibes.com

NAPOLI EAT&DRINK

TERRAZZA CALABRITTO UNA GIOIOSA MEDITERRANEITÀ

di Vincenzo D'Antonio

Un ristorante al primo piano, alla Riviera di Chiaia, là dove via Calabritto inizia la sua breve salita fino a piazza dei Martiri. E il nome del ristorante, esplicativo, è Terrazza Calabritto. A condurlo, da due suoi cugini coadiuvato, l'esperto ed appassionato Vincenzo Politelli, terza generazione di ristoratori napoletani. Professionale e pressoché inappuntabile il servizio di sala, maestria in cucina, grandissima la cura negli approvvigionamenti. Pesce freschissimo, le migliore paste per primi di eccellenza, pane cotto a fascine, ottimi gli oli.

Qui si vive, in simbiosi con questo bello spicchio di Napoli, una gioiosa mediterraneità. Si principia con un sontuoso Scampo in mattonella per proseguire con Tartara di dentice in guazzetto. Memorabile la Linguina ai tre agli con peperoncino, frutti di mare e panure al Pecorino Romano Dop. Con offering prevalentemente di mare, così come sempre ed ovunque dovrebbe essere, allorquando la scelta ricade sulle carni, le proposte sono di alto livello.

Appropriata carta dei vini con puntuale servizio al calice. Della tradizione napoletana, magistralmente eseguiti, i dolci. Il locale di classe dall'ottima cucina che in una città mediterranea di respiro europeo non può mancare: Terrazza Calabritto. Recente apertura a Milano e saggia ancorché originale la scelta di una rotazione degli chef Salvatore Gatto e Vincenzo Lauro tra le due sedi, onde garantire omogeneità di linea di cucina. cod 59561

Terrazza Calabritto
piazza Vittoria 1 - 80121 Napoli
Tel 081 2405188
info@terrazzacalabritto.it

Martedì 5 marzo 2019

RIMORCHIARE CUCINANDO

Docente:
FILIPPO CAMMARATA

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 100 euro

Martedì 12 marzo 2019

TRADIZIONE E INNOVAZIONE DELLO SPAGHETTO

Docente:
CHICCO CORIA

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro

Martedì 19 marzo 2019

GARA MISTERY CON IL CANNIBALE

Docente:
MICHELE CANNISTRARO

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 100 euro

Martedì 26 marzo 2019

GLI ANTIPASTI CON I PRODOTTI DEL MARE SERVITI TIEPIDI

Docente:
CHICCO CORIA

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro

I corsi di marzo di Agnelli Cooking Lab, Il miglior modo per entrare nel mondo della buona cucina.

Tira fuori lo chef che è in te! Agnelli Cooking Lab è un'ampia location multifunzionale dotata delle più moderne tecnologie. È Luogo di confronto e sperimentazione, dotato di dodici postazioni di cucina singole per operare in autonomia sotto la guida di chef professionisti come docenti.

SAPS AGNELLI COOKING LAB - Via Madonna 20 - Lallio (BG).
La segreteria è aperta dal Lunedì al Venerdì dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00.
Per qualunque informazione telefonare al numero 035 204 730, sig. Pier Pedruzzi.
Per iscriversi ai corsi:
www.agnellicookinglab.it

BORGOTUFI, OASI D'OSPITALITÀ MOLISANA

di Lucia Siliprandi

A Castel del Giudice (Is) un agglomerato di case e stalle è stato trasformato in un albergo diffuso denominato Borgotufi. L'architettura degli immobili, recuperati con criteri antisismici, conserva un carattere antico con l'aggiunta di elementi contemporanei. Nel corpo centrale troviamo la reception, il ristorante Ocrà - Favola Molisana, il centro benessere e una casetta adibita a luogo d'incontri.

Le abitazioni sono disseminate tra le viuzze del borgo. L'arredamento delle camere e delle suite è semplice e rustico: pavimenti in cotto, soffitti con travi in legno e letti in ferro battuto.

Le minisuite deluxe sono dotate di ogni comfort, e la suite più grande (50 mq) è un romantico appartamento realizzato su due livelli: soggiorno con camino, cucina, bagno e nel soppalco il letto matrimoniale e un secondo bagno.

In un gioco armonico di stili architettonici la spa offre bagno turco, sauna, cascate a getto e docce emozionali con cromo e aromaterapia, piscina panoramica riscaldata con idromassaggio e zona relax. Il menu trattamenti è disegnato sulle esigenze dell'ospite. Per ossigenare i tessuti e rimodellare la silhouette suggerito il massaggio emolinfatico che attiva la circolazione di ritorno. Nel trattamento alla cervicale prima s' impastano i muscoli del collo, poi si effettuano leggere trazioni cervicali, abbinate a un dondolio del capo verso destra e sinistra per migliorarne gli effetti. Per ottenere benefici ai legamenti consigliato il massaggio alle gambe. cod 59707

Borgotufi Albergo Diffuso
via Borgo Tufi 80 - 86080 Castel del Giudice (Is) - Tel 0865 946820
www.borgotufi.it

AB OSTERIA CONTEMPORANEA TECNICA E CORAGGIO DI ANNA BARBINA

di *Liliana Savioli*

Lavariano (Ud) è antico borgo rurale di pochi abitanti, ma Anna Barbina con il suo Ab Osteria Contemporanea, insieme a mamma Enza, stimata sommelier, ha avuto il coraggio di investire qui. Ottimo il menu degustato. Benvenuto con variazioni di rape con punte di yogurt e maionese; poi ciotolina di puntarelle classiche croccantine e acciughe. Intanto Prosecco col fondo di Casa Coste Piane. Antipasto: pancia di maiale laccata allo sciroppo di riso e misticanza, o sauté di verdure invernali e salsa di mandorle con il cavolo nero e cavoletti di Bruxelles. Abbinamento con il Friulano di Stefano Novello di Ronco Severo. Primo: crêpes di grano arso, carciofi alla romana, erborinato di capra e brovada e risotto al pomodoro fermentato e caramello di 'nduja. Amphora di Visintini da abbinare. Tra i secondi: quaglia, broccolo e crema di patate e il cavolfiore, olive taggiasche e arachidi. In abbinamento un Chateau Flotis 2014, blend di Negrette e Syrah. Per finire la creme brulée alla liquirizia. cod 59756

AB Osteria Contemporanea
via Aquileia 5 - 33050 Lavariano (Ud) - Tel 0432 1844110

TRIGLIA PORTA I SAPORI DI MARE NEL CUORE DELL'IRPINIA

La cucina tradizionale irpina è terragna. Ma in una società dove le distanze si riducono, può e deve starci un'adeguata offerta di cucina di mare anche nell'entroterra. E il talentuoso chef Mirko Balzano, adesso anche patron, attua l'ardimentoso cimento di portare ad Avellino, capoluogo della sua Irpinia un ristorante tutto pesce di grande qualità, una trattoria di mare dal nome "Triglia". Approvvigionamenti meticolosi e affidabili, con prevalenza del pescato nel mare Cilentano. Il locale, in centro città, è luminoso, ben arredato, con cucina a vista. I menu suggeriscono anche una successione di soli doviziosi antipasti.

Si comincia con una deliziosa Montanarina al ragù di mare. A seguire, Polpo e rapa rossa. Appropriati i recipienti, pani e grissini fatti in casa, con utilizzo di semole e farine locali. Pregevole la carta dei vini, corretto servizio al calice. I grandi vini irpini in prevalenza, ma anche ottime etichette del resto d'Italia e della Francia. Memorabili per consistenza ed armonia di sapori le Pappardelle fatte in casa al ragù di totani con grattugiata di cacioricotta di capra. Delicata la Triglia con fagioli e scarole. Ottimi anche i dolci. In funzione della qualità che giunge in tavola, il conto è lodevolmente modico. (**V.D.A.**) cod 59667

Triglia Trattoria di Mare
via Cristoforo Colombo 33 - 83100 Avellino - Tel 0825 702123

A MILANO SI MANGIA COME UNA VOLTA TUTTA LA TRADIZIONE DA FORNELLO CONTADINO

La coppia Tony Ingrosso e Francesca Micoccio alzano il sipario su "Fornello Contadino - Osteria di Campagna", quarto locale di loro proprietà aperto a Milano. Menu caratterizzato dalla tradizione pugliese. Il desiderio è diventare un ristorante per le famiglie, con preparazioni semplici, materie prime genuine e un buon rapporto qualità/prezzo. La cucina del "Fornello Contadino" è affidata a Donata Rizzo, una "cuoca di famiglia" con una grande esperienza e una innata verve. Il locale - aperto dal martedì alla domenica a pranzo e a cena - è arredato con ricercatezza, tavoli e sedie raccolti da vecchie chiese, cascine e botteghe antiquarie. Un "vintage di qualità", scelto da Francesca Micioccio, che trasmette ai clienti l'idea di un luogo caldo e accogliente dove si possono assaggiare piatti semplici e genuini. La pausa pranzo è all'insegna della genuinità e della semplicità, con una ricca varietà di proposte casalinghe che vanno dalle polpette fritte alle Puntarelle e acciughe, dalle Uova al tegamino con i piselli agli Spaghetti al pomodoro, dalle Fettine di vitello in padella con purè di patate alle Schiacciatine di carne. Il menu serale presenta piatti più elaborati e caratterizzati anche per provenienza geografica, come per esempio, in questo periodo, la Polenta della Val Brembana con costine di Mora romagnola (presidio Slow Food) al sugo che ben si associano ai primi della tradizione pugliese, come le Sagne ritorte al ragù o la Tria di grano arso e Mugnoli. Fra le proposte di carne spicca il Capocollo di Mora romagnola panato ai ferri. La Mora romagnola non è l'unico presidio Slow Food presente nel menu del "Fornello contadino": gli altri sono il Caciocavallo podolico (nel ripieno dei ravioli con la Bufala del Gargano e il Marasciuolo selvatico) e lo Stracchino di Branzi. cod 59724

Fornello Contadino - Osteria di Campagna
via Solferino 41 - 20121 Milano
Tel 02 38290408

PALERMO EAT&DRINK

UN'ESPERIENZA SICILIANA AL BALATA, SGUARDO NUOVO SUL TERRITORIO

di *Gianni Paternò*

Una coraggiosa iniziativa di 2 amici - Francesco Carnevale, strutture sanitarie, e Filippo Trubia, pastificio artigianale Bia - li porta ad aprire nel centro storico palermitano Balata, location spettacolare, ambiente moderno e giovanile, pareti esterne a vetri con sguardo sulla via, cucina a vista dove opera un giovane chef, **Francesco Giuliano**. Giuliano sa far di tutto, specie la pasticceria, e il ristorante è aperto tutto il giorno, anche a colazione. La sua cucina è legata al territorio interpretato con uno sguardo nuovo; tecnica, esperienza, formazione classica - si sta laureando in lettere - lo ispirano a scavare nelle tradizioni culinarie più antiche prendendone spunto per le sue creazioni. Due tipologie di menu: a pranzo più semplice con piatti tradizionali siciliani e prezzi molto contenuti, la sera diventa gourmet con 4 proposte per portata, tutte concepite con l'utilizzo delle tecniche più adatte e dei prodotti stagionali. Con la primavera il menu sarà in parte modificato ma alcuni piatti destagionalizzati e di successo rimarranno, ad esempio i Crudi affumicati in house e insalatina di frutta allo zenzero, Polpo su vellutata di topinambur e biete, la Carbonara con burratina e guanciale croccante, Spaghetti al nero di seppia, bottarga e gambero rosso, Sgombro su purea di pane e tuma con verdure, Ricciola con couscous e guazzetto di vongole, Torta al cioccolato con pere caramellate, cannolo con ricotta all'arancia, Ricordo di cheesecake con crema al limone e frutti di bosco. Carta dei vini magari da migliorare come il servizio, ma sono in rodaggio. Lieta sorpresa i prezzi. cod 59577

Balata
via Roma 218 - 90133 Palermo
Tel 091 2753274
www.balata.it

LE STAGIONI A ORIO VOLA ALTO DA 50 ANNI

di *Roberto Vitali*

Stagione dopo stagione, con l'attenta gestione della famiglia Zanchi, il ristorante "Le Stagioni" di Orio al Serio (Bg) è arrivato al traguardo del mezzo secolo di attività. Avviato nel 1969 da Stefania e Gianmaria Zanchi, il locale è nato come piccola pizzeria alla periferia di Bergamo.

Oggi, il ristorante "Le Stagioni", non solo occupa una posizione che negli anni si è rivelata importante (vicinissimo a centri di richiamo come la Fiera di Bergamo, l'aeroporto, l'Orio Center), non solo ha un vasto comodissimo parcheggio, non solo è stato ampliato nel tempo e reso sempre più bello e accogliente, ma soprattutto è diventato un cult per chi a Bergamo vuole mangiare pesce di primissima qualità a prezzi giusti in un ambiente elegante e riservato.

«Non rinneghiamo le nostre origini, manteniamo la pizzeria con forno a legna - afferma **Diego Zanchi**, figlio di Gianmaria, da 25 anni al timone di comando con la preziosissima moglie **Elena** - ma la nostra forza è da anni nel pesce, per il quale mi rifornisco direttamente sui mercati di Sicilia e Puglia, dove vado periodicamente a trattare con un mediatore locale».

Una scelta che è vincente. "Le Stagioni" non è la solita pizzeria che cucina anche piatti di pesce. L'abilità di Diego e la conformazione stessa data al locale, molto articolato in diverse sale e con pareti divisorie, permettono di far convivere serenamente la buona pizzeria con un ottimo ristorante di pesce. Il tutto in ambienti eleganti, dove la vista è appagata anche dall'esposizione molto curata dei banchi per il pesce, i dolci e le verdure. Così come un gran bel colpo d'occhio lo dà il giardino, studiato da un architetto che ha fatto un egregio lavoro.

cod 59566

Ristorante Pizzeria Le Stagioni
via Papa Giovanni XXIII 44 - 24050
Orio al Serio (Bg) - Tel 035 311613
www.ristorantelestagioni.it

Mangiar bene a Palermo tra arte e cultura

di Claudio Riolo

Il Museo archeologico Antonino Salinas di Palermo allestì nel 2015 una mostra dedicata all'alimentazione nell'antichità. Si ammiravano pregiati vasellami, anfore, piatti, coppe, scodelle, casseruole, brocche, boccali, bottiglie che documentavano la storia del cibo nel corso di 2.700 anni; oggi, nel museo rinnovato, i visitatori apprezzano la caffetteria con spuntini e aperitivi. Altri tre prestigiosi musei si visitano in un breve raggio. Palazzo Abatellis non offre cibi, ma la meraviglia delle sue opere antiche. Qui raccontiamo le eccellenze gastronomiche del Ristorante di Palazzo Branciforte e della Caffeteria della Gam - Galleria d'Arte Moderna di Palermo.

Ristorante Palazzo Branciforte dal banco dei pegni alla cucina gourmet

● Basta un aggettivo per definire il Palazzo Branciforte: stupendo. Al piano terra si trovano la scuola di cucina del Gambero Rosso e il rinomato ristorante omonimo. Il cuoco Gaetano Billeci lo gestisce in società con Teresa Dawidowska dal 2014. Con cento coperti e 13 professionisti in sala e cucina, il locale garantisce accoglienza confortevole a tutte le ore, a pranzo e a cena, compresi aperitivo e tè. Il suo menu è equilibrato tra tradizione e novità e lo si nota dai piatti che segnaliamo, a titolo d'esempio, dall'antipasto al dolce: Soufflé di cacio ragusano con brioche al pomodoro secco e capperi; Risotto, triglie e carciofi, mousse di ricotta e mandorle tostate; Carbonara di gambero rosso e guanciale; Filetto di manzo a lenta cottura con crema di caciotta, sparacelli e patata al crudo di Parma; Salame di spada e salsiccia di gambero rosso con crema di finocchi e arance; Parfait di mandorla in tre consistenze. I suoi fornitori provengono da località che hanno fatto la storia della cucina palermitana. Per non dimenticare la cucina classica, talvolta immagina gli odori della rosticceria, gli aromi di erbe, l'olio genuino, tanto da proporre un cappone allo spiedo. Infine si affida alla semplicità dei piatti della cucina regionale italiana, come la cacio e pepe o il risotto ai frutti di mare. La carta dei vini propone più di 200 etichette, una serie anche al bicchiere. cod 59579

Ristorante Palazzo Branciforte
via Bara all'Olivella 2 - 90133 Palermo
Tel 091 321748 - www.ristorantepalazzobranciforte.it

La Caffetteria alla Gam di Palermo Agricoltori e pescatori nella pittura

● La Gam - Galleria d'Arte Moderna di Palermo risale al 1910 e dal 2006 ha adeguata collocazione nell'austero complesso monastico di Sant'Anna. Per raggiungere la Caffeteria dall'ingresso si attraversano le sale con i quadri ottocenteschi. L'atmosfera è affascinante. Si è ben accolti da Irene d'Asta che gestisce la Caffetteria dallo scorso ottobre. La saletta con il bar è accogliente e curata, arredata con preziose e colorate vetrofusioni, scaffali per delizie gastronomiche e vini. Dieci tavoli e, nella bella stagione, si può godere dell'ampia corte. La signora Irene si dedica da tempo e con passione all'attività della ristorazione. Approfitta delle mostre temporanee per allestire menu dedicati ai temi dell'artista; cerca artigiani, agricoltori genuini e da alcuni di loro si rifornisce soprattutto per la prima colazione, con torte di casa alla frutta di stagione preparate senza lieviti chimici. Nella vetrina del bancone fanno bella mostra gustose varietà di dolcetti. La carta degli spuntini propone i paninetti con mozzarella, prosciutto crudo, salame di mucca cinisara, salmone e varianti quotidiane. Il menu di cucina cambia ogni giorno grazie all'estro del cuoco e all'offerta quotidiana del mercato. Carta di vini siciliani anche al bicchiere. Ogni domenica, dalle 11.30 alle 17, la Caffetteria serve un brunch molto apprezzato. Il locale è aperto da martedì a domenica dalle 9.30 alle 17.30. cod 59581

Caffetteria Ristorante Gam
via Sant'Anna 21 - 90133 Palermo
Tel 334 6303023 - caffetteriagam@operalaboratori.com

CUCINA O PASTICCERIA?

OPEN DAY IFSE

13 . 04 . 2019

PROVA GRATUITAMENTE I CORSI IFSE

Un evento unico e completamente gratuito per scoprire la prestigiosa scuola di alta cucina e pasticceria IFSE e vivere una giornata in istituto con visita guidata della struttura, presentazione dei piani formativi e la possibilità di partecipare a una lezione esclusiva dei docenti IFSE.

ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute

Prenotazione obbligatoria

WWW.IFSE.IT

TI ASPETTIAMO

Castello di Piobesi Torinese
Piazza Vittorio Veneto, 7
10040 - Piobesi Torinese (TO)

ORARIO 10.00 - 13.00

ISCRIZIONI@IFSE.IT
+39 011 965 04 47

CONIGLIO ALLA LIGURE

WWW.IFSE.IT

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef Riccardo Marello

Direttore corsi e docente IFSE

Ingredienti

Cosce di coniglio	*g.*	*600*
Pomodori	*g.*	*300*
Vino rosso	*g.*	*150*
Olive liguri	*g.*	*40*
Olio e.v.o.	*q.b.*	
Rosmarino	*q.b.*	
Aglio (spicchio)	*n.*	*1*
Sale e pepe	*q.b.*	

Procedimento

Disossate le cosce di coniglio e tagliate la polpa a pezzi regolari. Sbollentate i pomodori, eliminate la pelle e i semi e tritate la polpa. Salate i bocconcini di carne e fateli rosolare in una casseruola con olio e.v.o. e un trito di rosmarino e aglio, bagnate con il vino rosso, aggiungete il pomodoro con le olive denocciolate e tagliate a pezzi. Cuocere per circa 60 min. e aggiustate di sale e pepe.

Disponete il coniglio nei piatti e irroratelo con il sugo al vino rosso e le olive. Si può accompagnare con polenta e carciofi a piacere.

Fotografie e Grafica: Pisano Saverio IFSE Culinary Institute

A Sölden cibo e vino chiudono l'inverno

APRILE
Dal 25
al 29

La Coppa del Mondo di sci apre la stagione invernale di Sölden mentre la chiusura è riservata all'enogastronomia italiana e austriaca con l'evento Wein am berg in programma dal 25 al 29 aprile. Location dell'evento, il 5 stelle di Sölden Das Central - Alpine Luxury Life. Alcuni tra i migliori viticoltori, grandi chef e campioni di sci, si ritroveranno nella località tirolese, a pochi passi dal confine italiano, per l'annuale incontro in vetta dedicato al mondo gourmet. All'insegna dello slogan "L'Austria incontra il Piemonte", si accenderanno i riflettori sul rinomato festival gourmet "Wein am Berg - Vino in quota", giunto alla sua 18ª edizione. La sua popolarità è cresciuta molto negli ultimi anni, trasformandolo in un evento di spessore in Europa in ambito gourmet e vinicolo.

A rappresentare l'Italia quest'anno ci sarà il Piemonte. Saranno presenti tra gli altri i produttori di vino dell'associazione "L'Insieme", fondata nel 1990 da Elio Altare con lo scopo di raccogliere fondi per preservare alcuni luoghi storici in Piemonte. Del gruppo fanno parte Gianfranco Alessandria, Elio Altare, Giovanni Corino, Silvio Grasso, La Morandina, Fratelli Revello e Mauro Veglio. Oltre a questi sarà presente l'Azienda agricola F.lli Cigliuti. Ai fornelli è confermato lo chef stellato Francesco Oberto del ristorante "Da Francesco" di Cherasco (To).

L'Austria sarà invece rappresentata dall'associazione vinicola del Burgenland "Renommierte Weingueter Burgenland" e da altre realtà importanti. Ai fornelli alcuni tra i top chef d'Austria e il nuovo resident chef del Das Central Michael Kofler. Per quattro giorni, i partecipanti di questo appuntamento esclusivo verranno guidati in un viaggio culinario (sci ai piedi, potranno degustare i vini più pregiati nell'insolita cornice del ghiacciaio a quota 3mila metri di altezza), scoprendo non solo i profumi dei vini, ma anche il comprensorio sciistico di Sölden insieme a esperte guide e campioni di sci. Altra tappa di questa degustazione in quota, sarà a Ice Q, il rifugio a oltre 3mila metri dove sono stare ambientate le scene del film "Spectre" del mitico James Bond. A fianco è stata inaugurata un'installazione cinematografica dedicata all'agente segreto con effetti speciali, filmati inediti e molta interattività per coinvolgere in un'esperienza unica i visitatori di 007 Elements.

cod 59709

Per informazioni: **www.weinamberg.at**

A TuttoFood tante opportunità per l'ospitalità e la ristorazione

Enogastronomia, ristorazione, ospitalità, turismo e benessere: settori in continua crescita, in cui fanno la differenza la scelta dei prodotti, la capacità di cogliere i trend, la conoscenza di dati e scenari del settore. Ecco perché nessun professionista può perdere l'appuntamento con TuttoFood 2019, a fieramilano dal 6 al 9 maggio prossimi. Facile trovare quel qualcosa di speciale tra le proposte di migliaia di espositori italiani e internazionali provenienti da oltre 40 Paesi tra i quali Austria, Belgio, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Egitto, Francia, Germania, Grecia, Hong Kong, Ungheria, Indonesia, Irlanda, Sud Corea, Lituania, Paesi Bassi, Perù, Portogallo, Romania, Slovacchia, Spagna, Sri Lanka, Svizzera, Taiwan, Turchia, Regno Unito e Usa.

Lo "Usa Pavilion", in particolare, ha ricevuto l'endorsement ufficiale dello US Department of Agriculture, facendo di TuttoFood la prima - e sinora unica - manifestazione agroalimentare certificata Usda in Italia. Sono inoltre in fase di registrazione espositori da Argentina, Brasile, Canada, Cina, Croazia, Ecuador, Giappone, India, Kosovo, Marocco, Messico, Polonia, Russia, Slovenia, Tunisia e Vietnam. All'evento in contemporanea dedicato al fresco, Fruit Innovation, parteciperanno espositori da Camerun, Canada, Cina, Francia, Germania e Spagna, oltre all'Italia.

Tra le novità spicca TuttoWine, area specializzata per avvicinarsi in modo innovativo al mondo del vino in collaborazione con Uiv-Unione italiana vini, mentre per cogliere le opportunità delle diverse tradizioni alimentari debuttano TuttoKosher e TuttoHalal. Rinnovata Retail Plaza by TuttoFood, l'arena del retail innovativo declinata in workshop, convegni, eventi instore e tavole rotonde, e innovazione ancora più spinta per TuttoDigital: un autentico "villaggio digitale" dove verranno presentate innovative piattaforme e-commerce, app e servizi avanzati.

Ma TuttoFood dedicherà molto spazio anche ad accrescere le competenze degli operatori. Moltissimi gli showcooking, in cui grandi chef condivideranno i loro segreti, e gli appassionanti contest. Ma non mancheranno i momenti di formazione, in particolare con le "Academy", le accademie tematiche dei settori, quali Multiprodotto, Horeca, Carni & Salumi e Digital. cod 59549

Per informazioni:

www.tuttofood.it

Food influencer
Una piazza sempre più affollata

Maurizio Rosazza Prin

Fino a qualche anno fa la parola "influencer" faceva pensare ad analgesici e coperte di lana. Oggi si riferisce a una professione ambita, un oggetto di studio universitario, ma anche di gossip e polemiche. Cosa è oggi un influencer? È chi, attraverso i media digitali, riesce a muovere il mercato in cui è specializzato. I food influencer, nello specifico, parlano di trend alimentari, di ricette o raccontano in diretta gli eventi ai quali partecipano. Ognuno di loro ha un modo diverso di raccontare la propria quotidianità e i propri gusti: a volte premia la spontaneità e l'ironia, a volte la professionalità e la formazione (non solo "food lover", ma anche laureati in scienze alimentari, sommelier e gastronomi).

Tra i pionieri italiani ricordiamo Sonia Peronaci, fondatrice di GialloZafferano, e Chiara Maci, creatrice insieme ad Angela del blog "Sorelle in pentola". Agli inizi era tutto più semplice, erano poche le persone che giocavano con la propria immagine online cercando di sfondare o semplicemente raccontandosi attraverso una piattaforma libera e per tutti. Oggi la situazione è cambiata: gli influencer sono quadruplicati e i più importanti raggiungono numeri e statistiche davvero invitanti per aziende e azioni di marketing.

La professione di influencer va infatti a braccetto con il mondo della pubblicità: i social network sono il perfetto palcoscenico dove chiunque è libero di esprimere la propria opinione e può venire ascoltato anche senza essere un personaggio noto o famoso. Il valore degli influencer è proprio questo: rappresentano la persona "della porta accanto", che potresti trovare in coda al supermercato, al quale chiedere un consiglio sulla mar-

ca di pasta migliore per preparare gli spaghetti alla carbonara.

Per un'azienda potrebbe essere quindi consigliabile investire il budget dedicato al marketing anche in collaborazioni con influencer? La risposta, purtroppo, non può essere sempre la stessa. Il mondo delle "digital pr" è infatti in continua evoluzione e oggi non è così semplice trovare il perfetto testimonial per il proprio prodotto. Complici metodi fumosi come l'acquisto di "follower" o di "like", bisogna partire da un'attenta analisi per scegliere il portavoce adatto senza incappare in inganni digitali o in risultati non soddisfacenti.

Se agli inizi bastava inviare il prodotto da far fotografare all'influencer del momento per far sì che le vendite o l'interesse nei confronti del proprio brand aumentassero, oggi non è più così: il gioco ha regole diverse e non vince più chi ha i numeri alti ma chi comunica con i propri follower in modo vincente. Meglio 10mila follower ma buoni che un milione in silenzio stampa. L'influencer del 2019 risponde alle richieste, dà notizie in anteprima, tratta ogni follower in modo personale e non standardizzato e premia i più fedeli proprio come se fosse una piccola azienda.

Gli influencer "vorrei ma non posso" si riconoscono subito: hanno poche interazioni sul profilo, testi copia-incolla e scarsa originalità nel creare contenuti. In questo caso il gioco può non valere la candela perché il prodotto pubblicizzato potrà anche raggiungere in pochi secondi mille like, ma avrà poca importanza nel lungo periodo, con un effetto "mordi e fuggi".

Oggi le aziende hanno bisogno di testimonianze spontanee, autentiche e di valore. Addio ai freddi comunicati stampa e un benvenuto alle storie che nascono dall'esperienza diretta di chi sceglie di provare e pubblicizzare un prodotto. Citando due nomi, opposti ma significativi, Maurizio Rosazza Prin, ex concorrente di MasterChef e fondatore di "Chissenefood", nel suo profilo Instagram trasforma le sue ricette in poesie, immagini, storie da leggere e assaporare: in un social network basato sulle immagini, puntare sulle parole è ammirevole e coraggioso. Un altro influencer con un'ottima comunicazione è Emanuele Trono, che parla di vino con competenza, è infatti laureato in Italian Wine Culture all'Università degli studi di Pollenzo, ma non rinuncia al lato estetico e fresco tipico del social network: un binomio perfetto per un profilo che parla di vino in modo leggero e autorevole al tempo stesso.

I trend dell'influencer marketing sono sempre in rivoluzione e basta un mese o un aggiornamento del social network per sconvolgere tutte le statistiche e le strategie di comunicazione. Il consiglio per le aziende non ferrate sull'argomento è quello di contattare un'agenzia specializzata in "digital pr" per studiare il target di riferimento del prodotto e individuare i partner perfetti per comunicarne i valori principali.

cod 59702

Per informazioni: **www.jacleroi.com**

Emanuele Trono

Da Sky Sport un'offerta completa per gli appassionati di motori

Il mondo dei motori è sempre più amato. Anche nei pubblici esercizi la clientela chiede di poter seguire i diversi campionati e appuntamenti, per le quattro e le due ruote. Per questo Sky, per la stagione 2019, ha deciso di ampliare la propria offerta trasmettendo, oltre a tutte le gare di Formula 1 e MotoGP, anche la Superbike. I gestori dei locali che avranno scelto tra le offerte di abbonamento Sky quella più indicata per soddisfare le proprie esigenze potranno assicurare alla clientela un calendario molto ricco di trasmissioni.

Per la Formula 1 sono previsti 21 Gran premi live, di cui 16 in diretta esclusiva. Il canale di riferimento è Sky Sport Formula 1, che assicura una copertura totale dell'evento. Un weekend molto lungo, che parte il giovedì con la conferenza stampa dei piloti. Si entra nel vivo il venerdì con le Prove libere 1 e 2, che proseguono il sabato con il collegamento per il terzo test e le qualifiche. E la domenica tutti incollati allo schermo per la gara.

Sky Sport MotoGP è il canale dedicato che assicura la visione di 19 Gran premi live, di cui 13 in diretta esclusiva, ben 2 in più rispetto alla passata stagione. Anche in questo caso, copertura totale dal giovedì e per tutte le classi (MotoGP, Moto2, Moto3). Nel dettaglio, l'abbonamento a Sky Sport garantisce la conferenza stampa dei piloti il giovedì, le prove libere 1 e 2 il venerdì per le tre classi e il sabato le prove libere 3 per MotoGP, Moto2 e Moto3, le prove libere 4 per MotoGP e le diverse qualifiche. Diretta Sky la domenica per tutte le classi in gara. Sky Sport MotoGp è il canale di riferimento anche per il Mondiale di Superbike, che approda su Sky Sport. Per il triennio 2019-2021 sarà l'unico a trasmettere in diretta tutti i 34 Round delle categorie in pista: WorldSBK (13 Round), World Supersport (12) e World Supersport 300 (9). E in caso di sovrapposizione con MotoGP, gli eventi andranno in onda su Sky Sport Arena.

Il "plus" della nuova stagione motori 2019 proposta da Sky ai professionisti dei pubblici esercizi e alla loro clientela è la completezza dell'offerta, per soddisfare ogni esigenza sia a livello di informazione sia in merito al calendario delle trasmissioni. Una copertura totale di ogni Gran premio, dal giovedì alla domenica, con approfondimenti e rubriche esclusive. cod 59541

Per informazioni: **www.sky.it/business**

Affluenza e giro d'affari in aumento per i locali abbonati a Sky

Per un pubblico esercizio proporre **Sky** rappresenta sicuramente un **valore aggiunto** nell'ambito della propria **offerta alla clientela**, oltre che una significativa **opportunità di business**

Secondo una recente indagine, il 69% dei locali abbonati Sky ha dichiarato un aumento del giro d'affari. L'incremento è dovuto a una maggiore affluenza, conseguenza anche del fatto che il 42% della popolazione (campione intervistato 1.000 persone) va spesso a vedere la partita di calcio in un pubblico esercizio. Si tratta generalmente di uomini tra i 25 e i 44 anni; come luogo d'elezione il 35% predilige pub o birrerie, mentre il 28% sceglie sia il bar che la pizzeria.

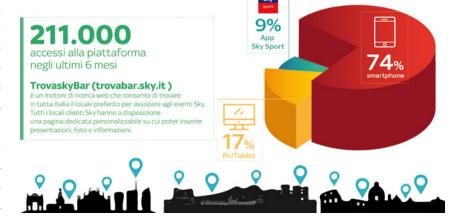
Lo scenario che emerge dall'analisi dei dati forniti dagli abbonati Sky in merito al miglioramento dell'affluenza dei locali è molto chiaro: il 72% dichiara una maggiore affluenza, come si può evincere dai grafici qui sopra; se il locale utilizza lo strumento TrovaSkyBar inserendo nel mini sito messo a disposizione gratuitamente informazioni e fotografie, la percentuale arriva all'81%. Omogenea l'area geografica, che vede prevalere il Nord-ovest (77%), seguito da Nord-est (75%) e Centro Italia (71%). Sud e isole fanno comunque segnare un lusinghiero 66%. Sono risultati che orientano gli operatori professionali a rinnovare l'abbonamento a Sky: il 79% vanta infatti un'anzianità contrattuale superiore ai 5 anni, mentre per il 76% la fidelizzazione si attesta tra i 3 e i 5 anni.

Del resto le cifre relative alle partite più viste al bar negli ultimi 4 mesi parlano chiaro. Venerdì 7 dicembre 3 milioni di spettatori per Juventus-Inter, a cui hanno fatto seguito il derby della Madonnina (domenica 21 ottobre) con 2 milioni e 500mila spettatori e lo scontro tra Juventus e Genoa (sabato 20 ottobre) con 2 milioni e 300mila clienti sintonizzati su Sky nei bar di tutta Italia.

Ma non è tutto. Non è solo la gara: infatti al bar il 27% dei clienti guarda il pre partita e il 34% è un fedele del post incontro.

Tendenze che per un pubblico esercizio sono dati di fatto che si traducono in consumazioni. Prima, durante e dopo la partita. Scontrini che senza Sky non esisterebbero.

cod 59542

Per informazioni:
www.sky.it/business

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini1992@gmail.com

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Marzo 2019 · anno XXXIII · n. 267 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Leonardo Felician, Ezio Indiani, Marta Lami, Carmine Lamorte, Ernesto Molteni, Antonio Paolillo, Maria Pizzillo, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Eros Teboni

Foto **getty**images® 2019 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv
- Una community con oltre 197.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:

ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:

FIC Federazione Italiana Cuochi

Euro-Toques Italia

itchefs-GVCI Gruppo Virtuale Cuochi Italiani

Conpait Confederazione Pasticceri Italiani

AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Noi Di Sala Camerieri, Maitre e Sommelier

Amira Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi

Ada Associazione Direttori Albergo

European Hotel Managers Association

ABI Professional Associazione Barmen Italiani

Avpn Associazione Verace Pizza Napoletana

Apn Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Ristoranti Regionali Cucina DOC

Movimento Turismo del Vino

Associazione Italiana Sommelier

Streetfood Project

IFSE Italian Food Style Education

Saps Agnelli Cooking Lab

Ika Italian Kitchen Academy - Roma

Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia l'8 marzo 2019

Azienda associata

CHAMPAGNE
COLLET
AŸ - FRANCE
1921

Nino
Gandolfo

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
ITALIAN HERITAGE

BUGLIONI